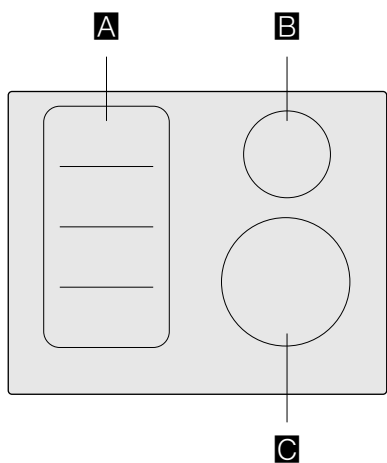


Gaggenau

Instrukcja obsługi

CI 262

Płyta grzejna



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	4
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Przyczyny uszkodzeń	7
Przegląd	7
Ochrona środowiska	8
Rady dotyczące oszczędzania energii	8
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	8
Gotowanie za pomocą indukcji	9
Zalety gotowania za pomocą indukcji	9
Naczynia	9
Informacje na temat urządzenia	11
Panel sterowania	11
Pola grzewcze	12
Wskaźnik ciepła resztkowego	12
Pole dotykowe z pokrętkiem dotykowym	13
Usuwanie pokrętła dotykowego	13
Przechowywanie pokrętła dotykowego	13
Obsługa urządzenia	13
Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	13
Nastawianie pola grzewczego	14
Zalecenia dotyczące gotowania	14
Funkcja Flex	17
Rady dotyczące korzystania z naczyń	17
Jako dwa niezależne pola grzewcze	17
Jako jedno pole grzewcze	17
Funkcja przekazywania	18
Funkcje timera	19
Automatyka czasu gotowania	19
Minutnik	20
Funkcja stopera	20
Funkcja Booster dla garnków	21
Aktywacja	21
Dezaktywacja	21
Funkcja Booster dla patelni	21
Zalecenia dotyczące zastosowania	21
Aktywacja	21
Dezaktywacja	22
Funkcja utrzymywania ciepła potraw	22
Aktywacja	22
Dezaktywacja	22

Funkcje automatyczne	23
Rodzaje funkcji automatycznych	23
Odpowiednie naczynia do gotowania	24
Czujniki i wyposażenie dodatkowe	24
Funkcje oraz stopnie mocy grzania	24
Polecane potrawy	28
Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury	34
Deklaracja zgodności	35
Zabezpieczenie przed dziećmi	36
Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	36
Zabezpieczenie wyświetlacza podczas czyszczenia	36
Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	36
Ustawienia podstawowe	37
Przejsie do ustawień podstawowych:	38
Home Connect	38
Konfiguracja	38
Ustawienia Home Connect	40
Aktualizacja oprogramowania	42
Informacja dotycząca ochrony danych osobowych	43
Deklaracja zgodności	43
Połączenie z okapem kuchennym	43
Konfiguracja	44
Resetowanie połączenia	44
Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej	45
Ustawienia sterujące okapem	45
Test naczyń	46
Czyszczenie	47
Płyta kuchenki	47
Rama płyty grzewczej	47
Pokrętło dotykowe	47
Bezprzewodowy czujnik temperatury	47
Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)	48
Usterka – co robić?	50
Serwis	52

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.gaggenau.com oraz w sklepie internetowym: www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku, gdy urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie należy go podłączać, lecz skontaktować się z Serwisem Technicznym i zgłosić na piśmie zaistniałe uszkodzenia, gdyż w przeciwnym przypadku utraci się prawo do jakiegokolwiek rodzaju odszkodowania.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać pokryw na płyty grzewcze. Mogą one powodować wypadki, np. w wyniku przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

Używać wyłącznie zatwierdzonych przez nas zabezpieczeń i barierek chroniących dzieci. Nieodpowiednie zabezpieczenia lub barierki chroniące dzieci mogą powodować wypadki.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Proces gotowania należy kontrolować. Krótki proces gotowania wymaga stałego nadzoru.

W przypadku korzystania z funkcji gotowania ustawione pole grzewcze musi być zgodne z polem grzewczym, na którym znajduje się garnek z czujnikiem temperatury.

W przypadku posiadania rozrusznika serca lub podobnego urządzenia medycznego, należy szczególnie uważać podczas użytkowania lub podczas zbliżania się działających kuchenek indukcyjnych. Skonsultować się z lekarzem lub producentem urządzenia medycznego w celu upewnienia się, czy spełnia obowiązujące normy, oraz poinformowania się o ewentualnych niekompatybilnościach.

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejną.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Używanie pokryw na płyty grzewcze jest niedozwolone. Mogą one powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej. Nigdy nie odkładać na płytę grzejną metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.
- Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczynia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!

- W zdejmowanych elementach obsługi jest magnes. Może on mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych. Osoby z elektronicznymi implantami nie powinny nosić magnetycznych elementów obsługi blisko ciała (np. w kieszeni koszuli lub spodni); odległość do rozrusznika serca musi wynosić co najmniej 10 cm.
- W bezprzewodowym czujniku temperatury znajduje się magnes. Elementy o właściwościach magnetycznych mogą uszkodzić implanty elektroniczne, np. rozruszniki serca, pompy insulinowe. Osoby posiadające implanty elektroniczne powinny unikać noszenia czujnika temperatury w kieszeniach ubrania i dopilnować, aby odstęp między rozrusznikiem serca lub podobnym urządzeniem medycznym nie był mniejszy niż 10 cm.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo awarii!

Płyta jest wyposażona w wentylator umieszczony w dolnej części. Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szuflada, nie należy używać jej do przechowywania drobnych przedmiotów lub papierów, ponieważ mogą one zostać wessane i spowodować uszkodzenie wentylatora lub osłabić działanie funkcji chłodzenia.

Pomiędzy zawartością szuflady i wejściem wentylatora należy pozostawić minimum 2 cm prześwitu.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

- Bateria w bezprzewodowym czujniku temperatury może ulec uszkodzeniu lub pęknąć, jeżeli stanie się zbyt gorąca. Po zakończeniu gotowania zdjąć czujnik z płyty grzewczej i nie przechowywać go w pobliżu źródeł ciepła.
- Czujnik temperatury może być bardzo gorący podczas zdejmowania z garnka. Do zdejmowania należy używać rękawic kuchennych lub ściereczki do naczyń.
- W przypadku gotowania w kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpeli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Chropowate dna naczyń mogą porysować płytę kuchenki.
- Nigdy nie umieszczać pustych naczyń w strefach grzejnych. Może to spowodować uszkodzenia.
- Nigdy nie umieszczać gorących naczyń na panelu sterowania, polach wskaźników i ramie płyty kuchenki. Może to spowodować uszkodzenia.
- Upadek twardych lub spiczastych przedmiotów na płytę kuchenki może spowodować uszkodzenia.
- Pozostawienie folii aluminiowej oraz naczyń z plastiku na strefie grzejnej spowoduje ich stopienie. Nie zaleca się używania foli ochronnej na płycie kuchenki.

Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

Uszkodzenia	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykipiały.	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek.	Nie wolno używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Naczynia z chropowatymi spodami zadrapują płytę grzewczą.	Należy sprawdzić naczynia do gotowania.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
	Ścierające się garnki.	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Wgłębienie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości.	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

Rozdział ten zawiera informacje na temat oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

Rady dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pokrywki odpowiedniej dla każdego garnka. Gdy gotuje się bez przykrycia, zużywa się dużo więcej energii. Stosować szklaną pokrywkę, aby móc zaglądać do naczynia, bez konieczności podnoszenia pokrywki.
- Używać naczyń o płaskim dnie. Naczynia nie posiadające płaskiego dna powodują większe zużycie energii.
- Średnica dna naczyń powinna odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Uwaga: producenci naczyń zazwyczaj wskazują górną średnicę naczynia, która najczęściej jest większa od średnicy podstawy naczynia.
- Używać małego naczynia do gotowania małych ilości potraw. Duże, nie do końca wypełnione naczynie wymaga użycia dużej ilości energii.
- Przy gotowaniu, używać małej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię i zachowuje się wszystkie witaminy i minerały w warzywach.
- Wybrać najniższy poziom mocy pozwalający na podtrzymanie gotowania. Przy zbyt wysokim poziomie mocy, zużywa się niepotrzebnie energię.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Bezprzewodowy czujnik temperatury jest wyposażony w baterię. Zużyta baterię należy zutylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Gotowanie za pomocą indukcji

Zalety gotowania za pomocą indukcji

Gotowanie za pomocą indukcji radykalnie różni się od metod tradycyjnych, ponieważ ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w naczyniu. Indukcja ma wiele zalet, między innymi:

- Oszczędność czasu podczas gotowania i smażenia.
- Oszczędność energii.
- Łatwiejsza konserwacja i czyszczenie. Potrawy, które wykipiwały, nie przypalają się tak szybko.
- Kontrola temperatury i bezpieczeństwo; płyta grzewcza zwiększa lub zmniejsza dopływ ciepła, zależnie od wykonanej czynności. Indukcyjne pole grzewcze natychmiast przerywa dopływ ciepła, jeżeli naczynie zostało zdjęte z pola grzewczego bez uprzedniego wyłączenia pola.

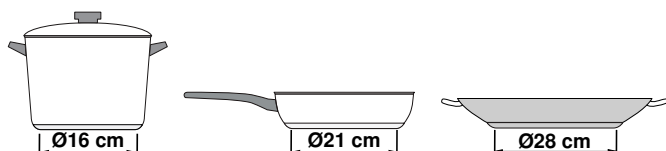
Naczynia

Do gotowania za pomocą indukcji używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, na przykład:

- naczyń ze stali emaliowanej
- naczyń żeliwnych
- specjalnych naczyń ze stali nierdzewnej przeznaczonych do gotowania indukcyjnego.

W celu sprawdzenia, czy naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji, należy zapoznać się ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale .

W celu uzyskania zadowalającego rezultatu gotowania należy dopilnować, aby ferromagnetyczna powierzchnia spodu garnka odpowiadała wielkości pola grzewczego. Jeżeli naczynie ustawione na polu grzewczym nie zostanie rozpoznane, postawić je na polu grzewczym o mniejszej średnicy.

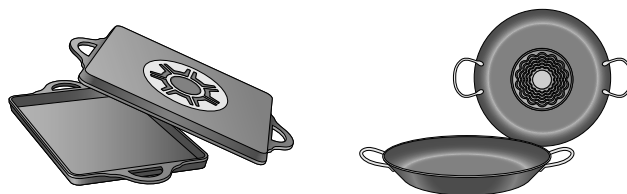


Jeżeli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Szczegółowe informacje na temat ustawiania naczyń można znaleźć tutaj → "Funkcja Flex"

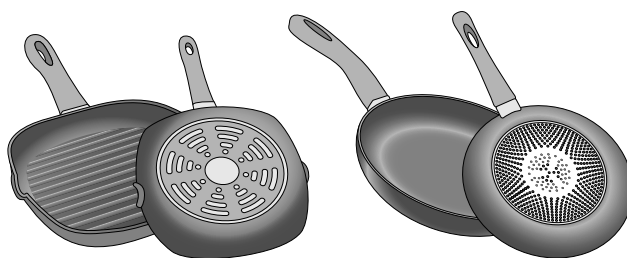


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

- Jeżeli spód naczynia indukcyjnego jest tylko częściowo ferromagnetyczny, nagrzewana będzie wyłącznie powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych. Konsekwencją może być nierównomierne rozpraszanie ciepła. Powierzchnia nieposiadająca właściwości ferromagnetycznych może mieć zbyt niską temperaturę, co negatywnie wpływa na gotowanie.



- Jeżeli materiał, z którego wykonany jest spód naczynia zawiera między innymi aluminium, powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych jest mniejsza. Może się zdarzyć, że naczynie nie będzie odpowiednio gorące lub nie zostanie rozpoznane.



Nieodpowiednie naczynia

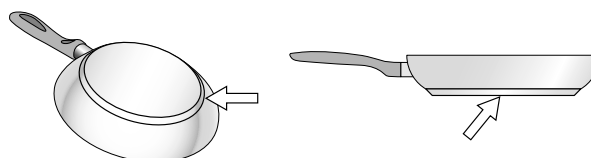
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

- cienkiej, zwykłej stali
- szkła
- gliny
- miedzi
- aluminium

Właściwości spodu naczynia

Właściwości spodu naczynia mogą mieć wpływ na rezultat gotowania. Używać garnków i patelni wykonanych z materiałów, które zapewniają równomierne rozpraszanie ciepła w naczyniu, np. garnków z dnem typu "sandwich" ze stali nierdzewnej, co gwarantuje oszczędność czasu i energii.

Używać naczyń z płaskim dnem, nierówności na spodzie naczyń mają negatywny wpływ na przewodzenie ciepła.



Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

Jeśli nie postawi się naczynia w wybranej strefie grzejnej lub jeśli jest ono wykonane z nieodpowiedniego materiału lub posiada niewłaściwą wielkość, poziom mocy wyświetlony na wskaźniku będzie migał. Postawić odpowiednie naczynie, aby spowodować wyłączenie migania. Po upływie ponad 90 sekund, strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie używać naczyń z cienkim dnem. Płyta kuchenki posiada wewnętrzny system zabezpieczeń, jednak puste naczynie może nagrzać się tak szybko, że funkcja "wyłączenie automatyczne" nie będzie miała czasu na reakcję i może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę. Dno naczynia mogłoby nawet stopić się i uszkodzić szkło płyty kuchenki. W tym przypadku, nie dotykać naczynia i wyłączyć strefę grzejną. Jeśli po ostygnięciu nie będzie działała, należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

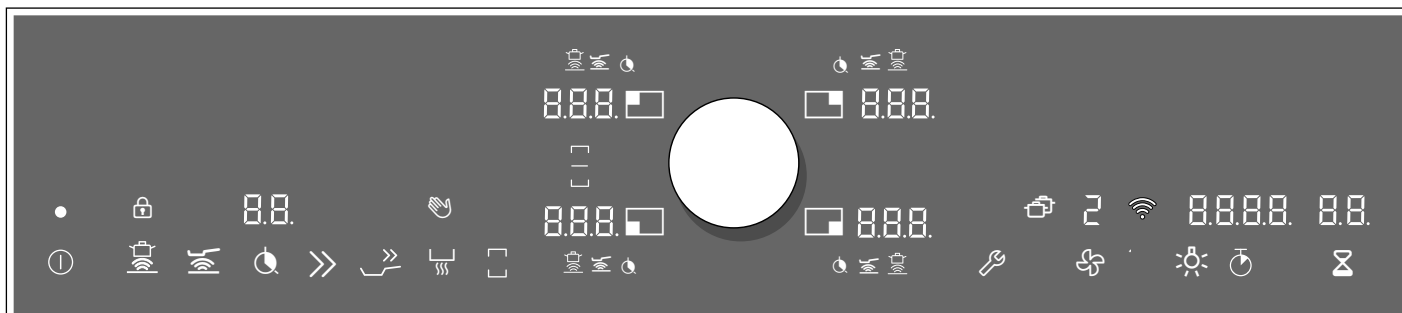
System rozpoznawania naczyń

Każde pole grzewcze posiada dolną granicę możliwości rozpoznania naczyń, która zależy od średnicy powierzchni ferromagnetycznej oraz od materiału, z którego wykonany jest spód naczynia. Dlatego należy zawsze używać pola grzewczego, które najbardziej pasuje do średnicy spodu naczynia.

Informacje na temat urządzenia

Informacje na temat wielkości i mocy pól grzewczych podane są w zestawieniu. → "" na stronie 2

Panel sterowania



Przyciski dotykowe

①	Włącznik główny
	Funkcja czujnika gotowania
	Funkcja czujnika smażenia
	Funkcja timera
	Funkcja booster dla garnków
	Funkcja booster dla patelni
	Funkcja podtrzymywania ciepła
	Funkcja Flex
	Ustawienia podstawowe
	Sterownik okapu
	Home Connect - potwierdzenie ustawienia
	Oświetlenie okapu
	Stoper
	Minutnik

Wskazania

	Tryb pracy
	Pole grzewcze
	Stopnie mocy grzania
	Funkcja czujnika gotowania
	Funkcja czujnika smażenia
	Automatyka czasu gotowania
	Funkcja booster dla garnków
	Funkcja booster dla patelni
	Funkcja podtrzymywania ciepła
	Ciepło resztkowe
	WLAN
	Stopnie mocy wentylatora
	Funkcja timera

Wskazania

	Funkcja stopera
	Funkcja blokady wyświetlacza
	Zabezpieczenie przed dziećmi
	Funkcja Flex została aktywowana
	Funkcja Flex została dezaktywowana
	Funkcja przekazywania

Przyciski dotykowe

Podczas procesu nagrzewania płyty grzewczej świecą się symbole przycisków dotykowych, które są dostępne w danym momencie.

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja. Rozlega się sygnał potwierdzający.

Wskazówki

- W zależności od dostępności zaświecą się odpowiednie symbole przycisków dotykowych. Wskaźniki dostępnych funkcji świecą się na biało. W momencie dokonania wyboru danej funkcji, odpowiadający wskaźnik zmienia kolor na pomarańczowy.
- Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć może mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.
- Nie zbliżać naczyń do wskaźników ani czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

Pola grzewcze

Pola grzewcze	
 / 	Pojedyncze pole grzewcze Używać naczyń odpowiedniej wielkości.
	Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola Patrz rozdział → "Funkcja Flex"
Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania na płycie indukcyjnej, patrz rozdział → "Gotowanie za pomocą indukcji"	

Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzewczego. Wskaźnik ten informuje o tym, że pole grzewcze jest nadal gorące. Nie dotykać pola grzewczego, dopóki świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

W zależności od wartości ciepła resztkowego na wyświetlaczu widoczne są następujące symbole:

- Symbol H : wysoka temperatura
- Symbol h : niska temperatura

W przypadku zdjęcia naczynia z pola grzewczego podczas gotowania, na przemian miga wskaźnik ciepła resztkowego i wybrany stopień mocy grzania.

Po wyłączeniu pola grzewczego świeci się wskaźnik ciepła resztkowego. Dopóki pole grzewcze nie ostygnie, wskaźnik ciepła resztkowego świeci się, nawet jeśli płyta grzewcza jest wyłączona.

Pole dotykowe z pokrętłem dotykowym

Pole dotykowe to strefa nastawiania, w której za pomocą pokrętła dotykowego wybiera się pola grzewcze i stopnie mocy grzania.

W pokrętle dotykowym znajduje się magnes, który umożliwia ustawienie pokrętła na środku zaznaczonego obszaru pola dotykowego. W celu aktywowania pola grzewczego przesunąć pokrętło dotykowe na wysokość żadanego pola grzewczego. Przez obrócenie pokrętła dotykowego wybrać stopień mocy grzania.

Pokrętło dotykowe umieścić na polu dotykowym w taki sposób, aby znajdowało się pośrodku wskaźników ograniczających strefę pola dotykowego.

Wskazówka: Nawet jeżeli pokrętło dotykowe nie jest dokładnie wyśrodkowane, nie ma to żadnego wpływu na działanie pokrętła.

Usuwanie pokrętła dotykowego

Usunięcie pokrętła dotykowego, powoduje aktywowanie funkcji blokady ustawień.

Pokrętło dotykowe można zdjąć podczas gotowania. Funkcja blokady ustawień jest aktywowana 10 minut. Jeżeli po upływie tego czasu pokrętło dotykowe nie zostanie ponownie umieszczone w odpowiedniej pozycji, płyta grzewcza wyłączy się.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

Jeżeli w ciągu wspomnianych 10 minut na polu dotykowym zostanie położony metalowy przedmiot, płyta grzewcza może nadal grzać. Dlatego należy zawsze wyłączać płytę grzewczą włącznikiem głównym.

Przechowywanie pokrętła dotykowego

Wewnątrz pokrętła dotykowego znajduje silny magnes. Nie umieszczać pokrętła dotykowego w pobliżu magnetycznych nośników danych, np. kart kredytowych lub kart z paskami magnetycznymi. Mogłyby one ulec zniszczeniu.

Pokrętło dotykowe może również zakłócać działanie odbiorników telewizyjnych i monitorów.

Wskazówka: W pokrętle dotykowym znajduje się magnes. Częstki metalu, które przywierają do spodu pokrętła, mogą zarysować powierzchnię płyty grzewczej. Pokrętło dotykowe należy zawsze dokładnie oczyścić.

Obsługa urządzenia

W tym rozdziale opisany jest sposób nastawiania pola grzewczego. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Do włączania i wyłączania płyty grzewczej służy włącznik główny.

Podczas uruchamiania urządzenia po raz pierwszy wywoływane jest ustawienie sieci domowej. Na wyświetlaczu przez kilka sekund świeci się słabo symbol . Aby rozpocząć wybór ustawień, dotknąć czujnika  i wprowadzić dane zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale → "Home Connect" na stronie 38. Aby wyjść z ustawień początkowych, należy dotknąć dowolnego czujnika.

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączyć i wyłączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.

Włączanie: Umieścić pokrętło dotykowe w strefie nastawiania. Dotknąć symbolu . Świecą się symbole przyporządkowane polom grzewczym oraz dostępne w danym momencie funkcje. Obok pól grzewczych świeci się . Płyta grzejna jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: Dotknąć symbolu , aż zgaśnie wskaźnik. Wszystkie pola grzewcze są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.

Wskazówki

- W przypadku braku połączenia z siecią domową lub jeśli połączenie zostanie przerwane, po włączeniu płyty grzewczej aktywuje się początkowe ustawienie połączenia sieciowego.
- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzewcze są wyłączone przez kilka sekund.
- Wybrane ustawienia pozostają zapisane w pamięci przez 5 sekund po wyłączeniu płyty grzewczej. Jeżeli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, ustawione wcześniej stopnie mocy grzania migają. Lekkie naciśnięcie pokrętła dotykowego w ciągu następnych 5 sekund spowoduje zapisanie ustawień. Jeżeli pokrętło dotykowe nie zostanie naciśnięte lub jeżeli dotknięty zostanie inny przycisk dotykowy wszystkie wcześniejsze ustawienia zostaną skasowane.

Nastawianie pola grzewczego

Ustawianie żadanego stopnia mocy grzania za pomocą pokrętła dotykowego.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc.

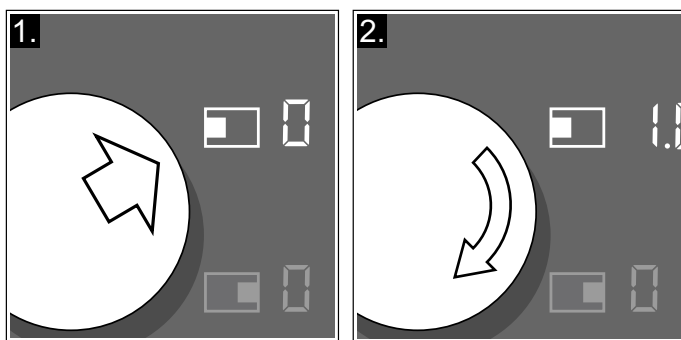
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc.

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on wyświetlany na wskaźniku pola grzewczego jako .5.

Wybór pola grzewczego i stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

- 1 Wybrać pole grzewcze. W tym celu dotknąć pokrętła dotykowego na wysokości żadanego pola grzewczego.
- 2 W ciągu następnych 10 sekund obracać pokrętło dotykowe, aż na wskaźniku zaświeci się żądany stopień mocy grzania.



Stopień mocy grzania został ustawiony.

Wskazówki

- Podczas ustawiania naczynia na strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola należy umieścić naczynie w położeniu odpowiadającym jego wielkości, patrz rozdział → "Funkcja Flex". Naczynie do gotowania zostanie rozpoznane, a pole grzewcze automatycznie wybrane. Można wprowadzić ustawienia.
- Jeżeli wskaźniki migają po wprowadzeniu ustawień, sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji. Patrz rozdział → "Test naczyń"

Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać pole grzewcze i za pomocą pokrętła dotykowego zmienić stopień mocy grzania.

Wyłączanie pola grzewczego

Wybrać pole grzewcze, a następnie obracać pokrętło dotykowe, aż pojawi się . Pole grzewcze wyłączy się i świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazówki

- Jeżeli na indukcyjnym polu grzewczym nie zostało ustawione naczynie, miga wskaźnik stopnia mocy grzania. Pole grzewcze wyłączy się po pewnym czasie.
- Jeżeli przed włączeniem płyty grzewczej na polu grzewczym znajdowało się naczynie, zostanie ono rozpoznane najpóźniej po 20 sekundach od momentu dotknięcia włącznika głównego i automatycznie wybrane zostanie pole grzewcze. W ciągu następnych 10 sekund ustawić stopień mocy grzania. W przeciwnym razie pole grzewcze wyłączy się ponownie po 20 sekundach. Również w przypadku, gdy w momencie włączania na płycie grzewczej stoi kilka garnków lub patelni, rozpoznane zostanie tylko jedno naczynie.

Zalecenia dotyczące gotowania

Zalecenia

- Podczas podgrzewania potraw purée, zup kremów oraz gęstych sosów od czasu do czasu zamieszać.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy 8 - 9.
- W przypadku gotowania w naczyniu z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania w momencie pojawienia się pary między pokrywką a naczyniem.
- Po zakończeniu gotowania pozostawić naczynie zamknięte aż do momentu podania na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania potraw, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą minutnika można ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby przyrządzana potrawa była zdrowsza, nie należy rozgrzewać oleju ani tłuszczu do punktu dymienia.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je małymi porcjami.
- Naczynia mogą podczas gotowania osiągać wysokie temperatury. Wskazane jest używanie łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania odznaczającego się efektywnością energetyczną znajdują się w rozdziale → "Ochrona środowiska"

Tabela gotowania

W tabeli podane są stopnie mocy grzania odpowiednie do przyrządzania poszczególnych potraw. Czas gotowania może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw.

	Stopień mocy grzania	Czas gotowa- nia (min)
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła		
Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1. - 2	-
Mleko*	1. - 2.	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie*	3 - 4	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 55
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Kopytka*	4. - 5.	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2. - 3.	15 - 30
Ryż na mleku***	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4. - 5.	25 - 35
Gotowane ziemniaki	4. - 5.	15 - 30
Potrawy mączne, makarony*	6 - 7	6 - 10
Potrawa jednogarnkowa	3. - 4.	120 - 180
Zupy	3. - 4.	15 - 60
Warzywa	2. - 3.	10 - 20
Warzywa, mrożone	3. - 4.	7 - 20
Gotowanie w szybkowarze	4. - 5.	-
Duszenie		
Zrazy zawijane	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz***	3 - 4	50 - 60

* Bez pokrywki

** Wielokrotnie obracać

***Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.

	Stopień mocy grzania	Czas gotowa- nia (min)
Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju*		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznyceł, mrożony	6 - 7	8 - 12
Kotlet, naturalny lub panierowany**	6 - 7	8 - 12
Stek (grubość 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona**	5 - 6	10 - 30
Kotlety mielone (3 cm grubości)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgery (2 cm grubości)**	6 - 7	10 - 20
Ryba i filet rybny, naturalne	5 - 6	8 - 20
Ryba i filet rybny, panierowane	6 - 7	8 - 20
Ryba, panierowana i mrożona, np. paluszki rybne	6 - 7	8 - 15
Scampi, krewetki	7 - 8	4 - 10
Podsmażanie świeżych warzyw i grzybów	7 - 8	10 - 20
Potrawy z patelni, warzywa, mięso pokrojone w paski na sposób azjatycki	7 - 8	15 - 20
Potrawy mrożone, np. potrawy na patelnię	6 - 7	6 - 10
Naleśniki (smażyć kolejno)	6. - 7.	-
Omlety (smażyć kolejno)	3. - 4.	3 - 6
Jajka sadzone	5 - 6	3 - 6
Smażenie w głębokim tłuszczu* (150-200 g na 1 porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami)		
Produkty mrożone, np. frytki, nuggetsy z kurczaka	8 - 9	-
Krokiety, mrożone	7 - 8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6 - 7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	6 - 7	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym, tempura	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-
* Bez pokrywki		
** Wielokrotnie obracać		
***Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.		

Funkcja Flex

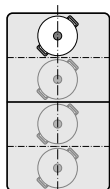
W zależności od potrzeby strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola może być używana jako jedno pole grzewcze lub jako dwa niezależne pola grzewcze.

Składa się z czterech induktorów, które działają niezależnie od siebie. W przypadku włączenia funkcji Flex aktywowana jest tylko powierzchnia znajdująca się pod naczyniem.

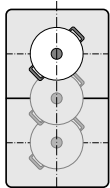
Rady dotyczące korzystania z naczyń

Aby zapewnić prawidłowe wykrycie i rozprowadzanie ciepła, zaleca się dokładne wyśrodkowanie naczynia:

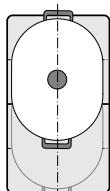
Jako jedno pole grzewcze



Średnica mniejsza lub równa 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z czterech pozycji widocznych na rysunku.

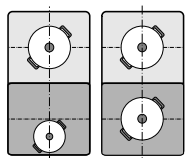


Średnica powyżej 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.



Jeżeli ustawienie naczynia wymaga użycia więcej niż jednego pola grzewczego, ustawić je zaczynając od górnej lub dolnej krawędzi strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

Jako dwa niezależne pola grzewcze



Przednie i tylne pola grzewcze posiadające po 2 induktory mogą być używane niezależnie od siebie. Dla każdego pojedynczego pola grzewczego ustawić żądany stopień mocy grzania. Na każdym polu grzewczym używać tylko jednego naczynia.

Jako dwa niezależne pola grzewcze

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest użytkowana jako dwa niezależne pola grzewcze.

Aktywacja

Patrz rozdział → "Obsługa urządzenia"

Jako jedno pole grzewcze

Użytkowanie całej strefy grzewczej przez połączenie obu pól grzewczych.

Połączenie obu pól grzewczych

- 1 Postawić naczynie. Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola i ustawić stopień mocy grzania.
- 2 Dotknąć symbolu Wskaźnik świeci się.

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została aktywowana. Stopień mocy grzania pojawia się na obu wskaźnikach strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

Wskazówki

- Jeżeli przed połączeniem pól grzewczych na każdym z nich ustawiony był inny stopień mocy grzania, przed aktywacją przełączyć oba pola grzewcze na stopień mocy grzania 0.
- Jeżeli w odniesieniu do jednego pola grzewczego zaprogramowana została automatyka czasu gotowania, w przypadku połączenia pól ustawienie to zostanie przeniesione również na drugie pole grzewcze.

Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola i za pomocą pokrętła dotykowego ustawić stopień mocy grzania.

Dodawanie nowego naczynia do gotowania

- 1 Nowe naczynie ustawić w odpowiednim położeniu, w zależności od wielkości.
W przypadku prawidłowego ustawienia naczynie do gotowania zostanie rozpoznane i automatycznie wybrany zostanie stopień mocy grzania, miga odpowiednia część wskaźnika .
- 2 Za pomocą pokrętła dotykowego potwierdzić ustawienie w ciągu 90 sekund. Wskaźniki przestają migać, a naczynie jest podgrzewane.

Wskazówka: Jeżeli wskaźniki nadal migają, sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej → "Test naczyń"

Wskazówka: Jeżeli na aktywowanym polu grzewczym naczynie zostanie przesunięte lub podniesione, płyta grzewcza uruchomi automatyczne wyszukiwanie, ale wybrany wcześniej stopień mocy grzania nie ulegnie zmianie.

Rozdzielenie obu pól grzewczych

- 1 Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.
- 2 Dotknąć symbol .
- 3 Na wskaźniku strefy grzewczej pojawia się symbol .

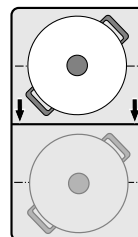
Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została dezaktywowana. Oba pola działają wtedy jak dwa niezależne pola grzewcze.

Wskazówka: W przypadku wyłączenia i ponownego włączenia płyty grzewczej strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola zostanie przełączona z powrotem na dwa niezależne pola grzewcze.

Funkcja przekazywania

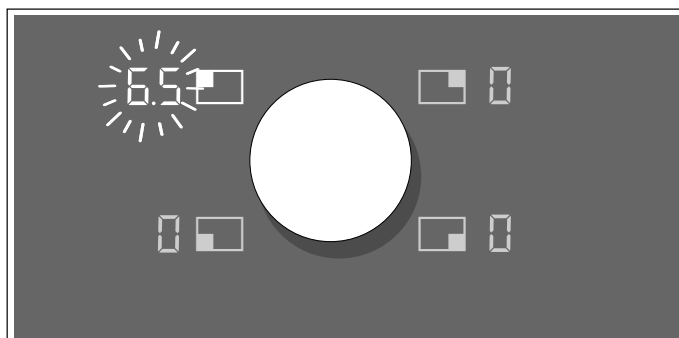
Funkcja ta umożliwia przekazanie ustawień jednego pola grzewczego innemu polu grzewczemu.

Funkcja ta jest dostępna w odniesieniu do stref grzewczych o zmiennej średnicy pola.

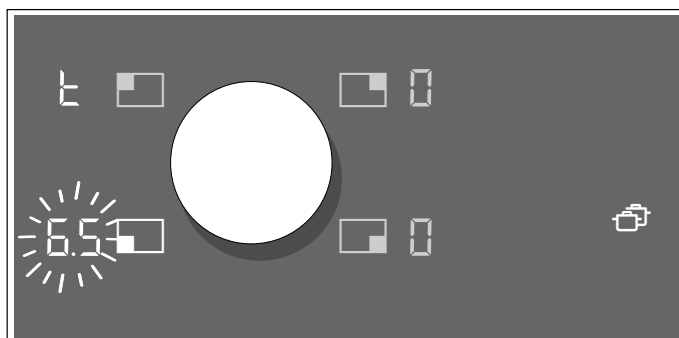


Wskazówka: Dodatkowe informacje na temat prawidłowego ustawiania naczyń do gotowania znajdują się w rozdziale → "Funkcja Flex"

- 1 Podnieść naczynie do gotowania. Miga wskaźnik pola grzewczego. Pole grzewcze nie grzeje.



- 2 W ciągu kolejnych 90 sekund postawić naczynie na strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola. Nowe pole grzewcze zostaje rozpoznane i świeci się symbol . Na wskaźniku pola grzewczego miga przekazywany stopień mocy grzania.



- 3 W ciągu 90 sekund wybrać za pomocą pokrętła dotykowego nowe pole grzewcze. Ustawienie zostało przekazane.

Wskazówki

- Naczynie do gotowania przesunąć na pole grzewcze, które nie jest włączone, na którym nie wprowadzono jeszcze wstępnych ustawień i na którym nie postawiono wcześniej innego naczynia.
- Jeżeli podczas przesuwania naczynia do gotowania w obrębie strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola aktywowana była funkcja Flex, ustawienia zostaną przejęte automatycznie.
- Ustawiony czas gotowania oraz funkcja czujnika gotowania również zostaną przekazane nowemu polu grzewczemu. Funkcja czujnika smażenia oraz funkcje booster nie zostaną przekazane.
- W trakcie czasu nastawiania można przestawić naczynie z powrotem na poprzednie pole grzewcze. Pole grzewcze kontynuuje grzanie z wykorzystaniem poprzedniego ustawienia, bez konieczności potwierdzenia.

Funkcje timera

Płyta grzewcza ma zaprogramowane trzy funkcje timera:

- Automatyka czasu gotowania
- Minutnik
- Funkcja stopera

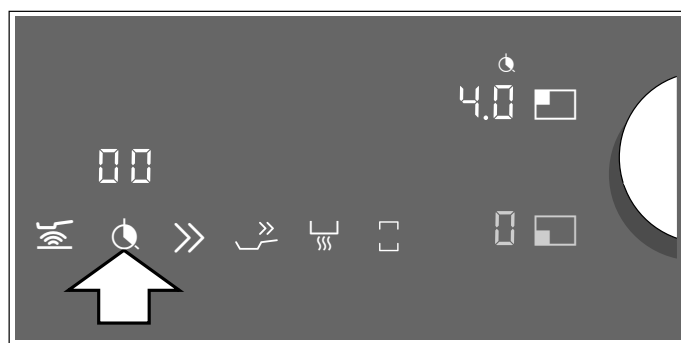
Automatyka czasu gotowania

Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

Można ustawić czas do 99 minut. Czas odliczany jest na wskaźniku timera w minutach, ostatnie 30 sekund wyświetlane jest w sekundach.

Sposób nastawiania:

- 1 Wybrać pole grzewcze i żądany stopień mocy grzania.
- 2 Dotknąć symbolu . Świeci się wskaźnik  pola grzewczego. Na wskaźniku timera świeci się **00**.



- 3 Za pomocą pokrętki dotykowej wybrać żądany czas gotowania.



Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.

Wskazówka: Jeśli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola wybrana zostanie jako jedno pole grzewcze, ustawiony czas będzie taki sam dla całej strefy grzewczej.

Funkcja czujnika smażenia/czujnika gotowania

W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla danego pola grzewczego oraz aktywowania funkcji czujnika smażenia lub czujnika gotowania odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się od razu, a nie dopiero po osiągnięciu wybranego poziomu temperatury.

Zmiana lub kasowanie nastawionego czasu

Wybrać pole grzewcze, a następnie dotknąć symbolu .

Zmienić czas gotowania za pomocą pokrętła dotykowego lub ustawić , aby skasować czas gotowania.

Po upływie nastawionego czasu

Pole grzewcze wyłącza się. Rozlega się sygnał, pole grzewcze wskazuje , a na wskaźniku timera miga . Dotknąć dowolnego symbolu lub nacisnąć pokrętło dotykowe; wskaźniki gasną, a sygnał wyłącza się.

Wskazówki

- W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla kilku pól grzewczych na wskaźniku timera zawsze pojawia się czas gotowania, który upłynie najwcześniej. Wskaźnik  pola grzewczego świeci się na pomarańczowo.
- W celu sprawdzenia pozostałego czasu gotowania w odniesieniu do poszczególnych pól grzewczych: wybrać odpowiednie pole grzewcze. Czas gotowania pojawia się na 10 sekund.

Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut.

Minutnik działa niezależnie od pól grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie pola grzewczego.

Sposób nastawiania funkcji

- 1 Dotknąć symbolu , na wskaźniku minutnika pojawia się .
- 2 Za pomocą pokrętła dotykowego wybrać żądany czas.
- 3 Ponownie dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybrany czas.

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Zmiana lub kasowanie nastawionego czasu

Dotknąć symbolu  i za pomocą pokrętła dotykowego zmienić czas lub ustawić na .

Po upływie nastawionego czasu

Przez trzy minuty rozlega się sygnał. Na wskaźniku minutnika miga . Ponownie dotknąć symbolu , wskaźniki gasną, a sygnał wyłącza się.

Funkcja stopera

Stoper wskazuje dotychczasowy upływ czasu w minutach i sekundach (mm.ss). Maksymalny czas trwania tej funkcji to 99 minut i 59 sekund (99.59). Po osiągnięciu tej wartości wskazanie powraca do stanu 00.00.

Minutnik działa niezależnie od pól grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie pola grzewczego.

Aktywacja

Dotknąć symbolu . Na wskaźniku stopera pojawia się .

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Dezaktywacja

Dotknąć symbolu , funkcja stopera zostanie zatrzymana. Nadal świecą się wskaźniki stopera.

W przypadku ponownego dotknięcia symbolu , dopóki symbol świeci się na pomarańczowo, odliczanie czasu jest kontynuowane.

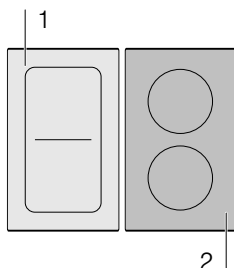
Dotykanie symbolu  przez dłuższy czas powoduje, że wskaźniki gasną.

Funkcja została dezaktywowana.

Funkcja Booster dla garnków

Ta funkcja umożliwia jeszcze szybsze podgrzanie większych ilości wody niż przy użyciu stopnia mocy 9. Funkcja Booster dla garnków zwiększa na krótko maksymalną moc wybranego pola grzewczego.

Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek).



Wskazówka: W strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola można aktywować również funkcję Booster, jeżeli strefa ta jest używana jako jedno pole grzewcze.

Aktywacja

- 1 Wybrać pole grzewcze.
- 2 Dotknąć symbolu >>. Zaświeci się wskaźnik P.

Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

- 1 Wybrać pole grzewcze.
- 2 Dotknąć symbolu >>, nacisnąć pokrętło dotykowe lub wybrać inną funkcję. Wskaźnik P gaśnie, a pole grzewcze przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania 9.

Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówki

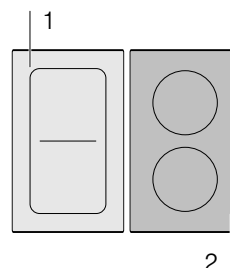
- W pewnych warunkach funkcja ta może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.
- Jeżeli przed aktywowaniem funkcji ustawiony był stopień mocy grzania, zostanie on zapisany i automatycznie włączony po dezaktywacji funkcji.

Funkcja Booster dla patelni

Zastosowanie tej funkcji umożliwia szybsze podgrzanie naczyń niż przy użyciu stopnia mocy grzania 9.

Po dezaktywacji funkcji wybrać odpowiedni do przyrządzenia danej potrawy stopień mocy grzania.

Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek).



Wskazówka: W strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola można aktywować również funkcję Booster dla patelni, jeżeli strefa ta jest używana jako jedno pole grzewcze.

Zalecenia dotyczące zastosowania

- Zawsze stosować naczynia, które nie zostały wcześniej podgrzane.
- Używać wyłącznie garnków z płaskim spodem. Nie używać garnków z cienkim spodem.
- Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru pustych naczyń, oleju, masła lub smalcu.
- Naczyni do gotowania nie przykrywać pokrywkami.
- Naczynie stawiać na środku pola grzewczego. Upewnić się, że średnica spodu naczynia odpowiada wielkości pola grzewczego.
- Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Gotowanie za pomocą indukcji"

Aktywacja

- 1 Wybrać pole grzewcze.
- 2 Dotknąć symbolu >>. Zaświeci się wskaźnik b.

Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

- 1 Wybrać pole grzewcze.
- 2 Dotknąć symbolu , nacisnąć pokrętko dotykowe lub wybrać inną funkcję. Wskazanie  gaśnie. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się stopień mocy grzania .

Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówki

- W pewnych warunkach funkcja ta może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.
- Jeżeli przed aktywowaniem funkcji ustawiony był stopień mocy grzania, zostanie on zapisany i automatycznie włączony po dezaktywacji funkcji.

Funkcja utrzymywania ciepła potraw

Ta funkcja nadaje się idealnie do roztapiania czekolady lub masła oraz do utrzymywania ciepła potraw.

Aktywacja

- 1 Wybrać żądane pole grzewcze.
- 2 W ciągu następnych 10 sekund dotknąć symbolu . Na wyświetlaczu świeci się .

Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

- 1 Wybrać żądane pole grzewcze.
- 2 Dotknąć symbolu , obrócić pokrętko dotykowe lub wybrać inną funkcję. Wskaźnik  gaśnie. Pole grzewcze wyłącza się i świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

Funkcja została dezaktywowana.

Funkcje automatyczne

Funkcje automatyczne znacznie ułatwiają gotowanie i zapewniają optymalny rezultat gotowania. Zalecane poziomy temperatury są dostosowane każdego trybu gotowania.

Pozwalają uniknąć przegotowania potraw i gwarantują optymalne rezultaty gotowania i smażenia.

Czujniki mierzą temperaturę garnka lub patelni w trakcie całego procesu gotowania. Dzięki temu możliwe jest ciągłe regulowanie mocy i utrzymywanie prawidłowej temperatury.

Gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta, można dołożyć potrawę. Potrawy nie są nadmiernie podgrzewane i nie kipią.

Funkcja czujnika smażenia jest dostępna w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych.

Funkcja czujnika gotowania jest dostępna w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych, o ile możliwe jest korzystanie z bezprzewodowego czujnika temperatury.

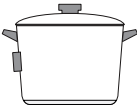
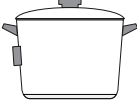
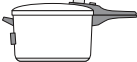
Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- rodzajów funkcji automatycznych
- odpowiednich naczyń do gotowania
- czujników i wyposażenia dodatkowego
- funkcji i stopni mocy grzania
- polecanych potraw
- przygotowania i konserwacji bezprzewodowego czujnika temperatury

Rodzaje funkcji automatycznych

Funkcje automatyczne umożliwiają wybór optymalnego sposobu przyrządzenia poszczególnych potraw.

Tabela zawiera zestawienie dostępnych ustawień funkcji automatycznych:

Funkcje automatyczne	Poziomy temperatury	Naczynia	Dostępność	Aktywacja
Funkcja czujnika smażenia				
Duszenie/Pieczenie z małą ilością oleju	1, 2, 3, 4, 5		Wszystkie pola grzewcze	
Funkcja czujnika gotowania				
	Odpowiednia temperatura			
Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła	60-70°C		Wszystkie pola grzewcze	
Gotowanie na małym ogniu	80-90°C		Wszystkie pola grzewcze	
Gotowanie	90-100°C		Wszystkie pola grzewcze	
Gotowanie w szybkowarze	110-120°C		Wszystkie pola grzewcze	
Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu*	170-180°C		Wszystkie pola grzewcze	

*Podgrzewanie w naczyniu z pokrywką i smażenie w głębokim tłuszczu bez pokrywki.

Jeżeli płyta grzewcza nie posiada bezprzewodowego czujnika temperatury, można go dokupić w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie.

Odpowiednie naczynia do gotowania

Wybrać pole grzewcze, którego średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia i ustawić naczynie na środku pola grzewczego.

Funkcja czujnika gotowania nie umożliwia smażenia na patelni w sposób zarezerwowany dla funkcji czujnika smażenia.

Niektóre patelnie są optymalnie przystosowane do funkcji czujnika smażenia. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny:

- **GP900001** małe naczynie (średnica 15 cm)
- **GP900002** średnie naczynie (średnica 18 cm)
- **GP900003** duże naczynie (średnica 21 cm)

Patelnie te są pokryte powłoką antyadhezyjną, co umożliwia smażenie z użyciem niewielkiej ilości tłuszczu.

Wskazówki

- Funkcja czujnika smażenia jest dostosowana specjalnie do tego rodzaju i wielkości patelni.
- Na strefach grzewczych o zmiennej średnicy pola może się zdarzyć, że w przypadku innej wielkości lub nieprawidłowego ustawienia patelni funkcja czujnika smażenia nie zostanie aktywowana. Patrz rozdział .
- Inne rodzaje patelni mogą ulegać przegrzaniu, a ich temperatura może być niższa lub wyższa od wybranego poziomu temperatury. Najpierw wypróbować najniższy poziom temperatury i w razie potrzeby dokonać zmiany.

W przypadku funkcji gotowania odpowiednie jest każde naczynie przystosowane do używania na płycie indukcyjnej. Informacje na temat naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji znajdują się w rozdziale .

W tabeli funkcji automatycznych do każdej funkcji przyporządkowane jest odpowiednie naczynie do gotowania.

Czujniki i wyposażenie dodatkowe

Czujniki mierzą temperaturę garnka lub patelni w trakcie całego procesu gotowania. Dzięki temu możliwe jest regulowanie mocy z dużą dokładnością i utrzymywanie prawidłowej temperatury:

Płyta grzewcza wyposażona jest w dwa różne systemy pomiaru temperatury:

- Funkcja czujnika smażenia: Pod płytą grzewczą znajdują się czujniki temperatury. Czujniki kontrolują temperaturę spodu patelni.

- Funkcja czujnika gotowania: Bezprzewodowy czujnik temperatury przekazuje temperaturę garnka do pulpitu obsługi. Czujnik temperatury jest przymocowany na garnku.

Funkcja czujnika gotowania wymaga użycia bezprzewodowego czujnika temperatury. Można go nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym, podając numer referencyjny **CA060300**.

Informacje na temat bezprzewodowego czujnika temperatury znajdują się w rozdziale → *"Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury"*

Funkcje oraz stopnie mocy grzania

Funkcja czujnika smażenia

Funkcja czujnika smażenia umożliwia przyrządzanie potraw na patelni z użyciem małej ilości oleju.

Ta funkcja jest dostępna w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych.

Zalety

- Pole grzewcze nagrzewa się tylko, gdy jest to konieczne. W ten sposób oszczędza się energię. Olej i inne tłuszcze nie ulegają przegrzaniu.
- Gdy pusta patelnia osiągnie optymalną temperaturę do dodania oleju i potrawy, rozlega się sygnał.

Wskazówki

- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie funkcja nie zostanie prawidłowo aktywowana. Można zastosować siatkową osłonę do patelni, która zapobiega rozpryskiwaniu się tłuszczu.
- Do smażenia używać odpowiedniego oleju lub tłuszczu. W przypadku używania masła, margaryny, tłoczonej na zimno oliwy z oliwek lub smalcu wieprzowego ustawić poziom temperatury 1 lub 2.
- Podczas podgrzewania nigdy nie pozostawiać patelni bez nadzoru (z potrawą lub bez).
- Jeżeli pole grzewcze ma wyższą temperaturę niż naczynie do gotowania lub odwrotnie, czujnik temperatury nie zostanie prawidłowo aktywowany.
- W przypadku smażenia z użyciem dużej ilości oleju zawsze stosować funkcję czujnika gotowania. "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu", ustawienie 170-180°C.

Zakresy temperatury

Poziom temperatury	Zastosowanie
1 bardzo niski	Przyrządzanie i zagęszczanie sosów, duszenie warzyw, smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie.
2 niski	Smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie, np. omlety.
3 średni - niski	Smażenie ryb i potraw w dużych kawałkach, np. klopsików z mięsa mielonego i kiełbasek.
4 średni - wysoki	Smażenie steków, średnio lub dobrze wysmażonych, potraw mrożonych, panierowanych i delikatnych, np. sznyceli, ragout i warzyw.
5 wysoki	Smażenie potraw w wysokich temperaturach, np. steków krwistych, placków ziemniaczanych i smażonych ziemniaków.

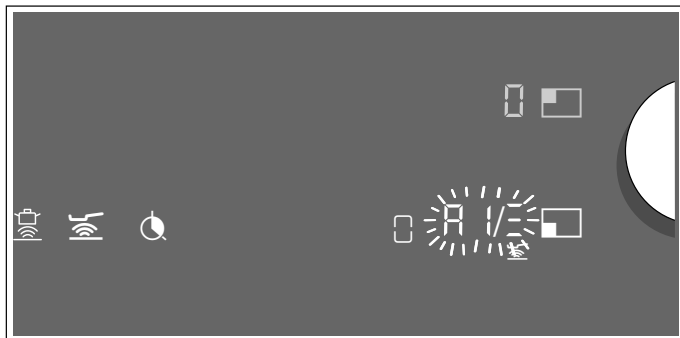
Sposób nastawiania

Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury.
Postawić pustą patelnię na polu grzewczym.

- Wybrać pole grzewcze i dotknąć symbolu . Na wskaźniku pola grzewczego świeci się  i wyświetlany jest poziom temperatury **A 1**.



- W ciągu następnych 10 sekund wybrać za pomocą pokrętła dotykowego żądany poziom temperatury.
- Na wskaźniku pola grzewczego wyświetlany jest przebieg procesu nagrzewania od  do , który miga na przemian z ustawionym poziomem temperatury. Gdy ustawiona temperatura smażenia zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał i gaśnie wskaźnik nagrzewania. Ponownie wyświetlony zostanie poziom temperatury.



- Gdy temperatura smażenia zostanie osiągnięta, wlać na patelnię olej, a następnie włożyć potrawę.

Wskazówka: Obracać potrawy, aby nie zostały przypalone.

Wyłączanie funkcji czujnika smażenia

Wybrać pole grzewcze i dotknąć symbolu  lub za pomocą pokrętła dotykowego ustawić poziom temperatury . Rozlega się sygnał i gaśnie symbol . Funkcja została dezaktywowana.

Funkcja czujnika gotowania (opcjonalnie)

Funkcja ta umożliwia podgrzewanie, gotowanie, gotowanie w szybkowarze lub smażenie produktów spożywczych w garnku w głębokim tłuszczu w warunkach kontrolowanej temperatury.

Ta funkcja jest dostępna w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych.

Zalety

- Pole grzewcze nagrzewa się tylko wtedy, gdy jest to konieczne. W ten sposób oszczędza się energię. Olej i inne tłuszcze nie ulegają przegrzaniu. Temperatura jest stale kontrolowana. Zapobiega to wykipieniu potraw. Nie trzeba regulować ustawionej temperatury.
- Sygnał rozlega się, gdy woda lub olej osiągnie optymalną temperaturę, aby włożyć potrawę. Jeżeli potrawa powinna być dodana na samym początku, patrz informacje w tabeli.

Wskazówki

- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim spodem. Nie używać garnków ani patelni z cienkim lub zdeformowanym dnem.
- Garnek napełnić do takiej wysokości, aby jego zawartość znajdowała się powyżej silikonowej nakładki po zewnętrznej stronie garnka.
- Do smażenia z małą ilością oleju używać funkcji czujnika smażenia.
- Ustawić garnek w taki sposób, aby czujnik temperatury nie był skierowany w stronę innego garnka.
- W trakcie procesu gotowania nie usuwać czujnika temperatury z garnka. Po zakończeniu procesu gotowania można wybrać funkcję dla innego pola grzewczego.
- Po zakończeniu gotowania zdjąć z garnka czujnik temperatury. Uwaga, czujnik temperatury może być bardzo gorący.

Zakresy temperatury

Funkcje gotowania	Zakres temperatury	Zastosowanie
Podgrzewanie, podtrzymywanie ciepła	60-70°C	np. zupy, poncz
Gotowanie na małym ogniu	80-90°C	np. ryż, mleko
Gotowanie	90-100°C	np. makaron, warzywa
Gotowanie w szybkowarze	110-120°C	np. kurczak, potrawy jednogarnkowe.
Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu	170-180°C	np. donaty, kuleczki z mięsa mielonego

Porady dotyczące gotowania z użyciem funkcji czujnika gotowania

- Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła: porcjowane produkty mrożone, np. szpinak. Włożyć produkt mrożony do naczynia do gotowania. Dodać zalecaną przez producenta ilość wody. Przykryć naczynie do gotowania pokrywką i ustawić 70°C. Od czasu do czasu zamieszać.
- Gotowanie: Zagęszczanie potraw, np. sosów. Podgotować potrawę w zalecanej temperaturze. Po zagęszczeniu pozostawić potrawę do całkowitego napęcznienia w temperaturze 85°C.
Gdy rozlegnie się sygnał, podtrzymywać ciepło potrawy przez wymagany czas, nie zmieniając ustawionej temperatury.
- Gotowanie: Podgrzać wodę w naczyniu z nałożoną pokrywką. Nie dojdzie do кипienia. Ustawić 100°C.
- Gotowanie w szybkowarze: Przestrzegać zaleceń producenta. Po usłyszeniu sygnału kontynuować gotowanie przez zalecany czas. Ustawić 115°C.
- Smażenie w głębokim tłuszczu: Rozgrzać olej w naczyniu z nałożoną pokrywką. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywę i dodać potrawę. Ustawić 175°C.

Wskazówki

- Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że nakładka silikonowa jest całkowicie sucha.
- Zawsze gotować z prawidłowo nałożoną pokrywką. Wyjątek: "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu", temperatura 170°C.
- Jeżeli nie rozlegnie się sygnał akustyczny, upewnić się, że garnek jest przykryty pokrywką.
- Nigdy nie rozgrzewać oleju bez nadzoru. Do smażenia w głębokim tłuszczu używać odpowiedniego rodzaju oleju lub tłuszczu. Do smażenia w głębokim tłuszczu nie używać mieszanek różnych tłuszczów, np. oleju i smalcu. Gorące tłuszcze mieszane mogą się pienić.

- Jeżeli rezultat gotowania jest niezadowolający, np. w przypadku gotowania ziemniaków, następnym razem użyć większej ilości wody, nie zmieniając zalecanego poziomu temperatury.

Nastawianie punktu gotowania

Punkt wrzenia wody zależy od wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza. Jeśli woda gotuje się za mocno lub za słabo, można nastawić punkt gotowania. Wówczas należy postępować w opisany poniżej sposób:

- Wybrać ustawienie podstawowe **c 5**, patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"
- Standardowym ustawieniem podstawowym jest 3. Jeżeli miejsce zamieszkania położone jest na wysokości między 200 a 400 m n.p.m., nastawianie punktu gotowania nie jest konieczne, w pozostałych przypadkach wybrać w tabeli ustawienie, które odpowiada danej wysokości:

Wysokość	Wartość ustawienia c 5
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Powyżej 1400 m.	9
* Ustawienie podstawowe	

Wskazówka: Poziom temperatury 100°C umożliwia efektywne gotowanie, jeżeli sama woda nie gotuje się zbyt mocno. Jeśli jednak wynik gotowania nie jest zadowolający, można zmienić ustawienie punktu gotowania.

Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi

Przed pierwszym użyciem funkcji czujnika gotowania należy połączyć bezprzewodowy czujnik temperatury z pulpitem obsługi.

W celu połączenia bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi należy postępować w następujący sposób:

- 1 Wywołać ustawienie podstawowe **c 5**, patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"
Symbol  świeci się na biało.
- 2 Nacisnąć symbol . Rozlega się sygnał, symbol  świeci się na pomarańczowo. Wskaźniki pół grzewczych świecą na biało, a wskaźniki czujnika gotowania migają na polach grzewczych. W ciągu 30 sekund nacisnąć symbol  na bezprzewodowym czujniku temperatury.

3 Rejestracja zakończona powodzeniem:

Bezprzewodowy czujnik temperatury zostanie rozpoznany w ciągu kilku sekund. Rozlegają się trzy krótkie sygnały i symbol  zmienia kolor z pomarańczowego na biały. Wskaźniki czujnika gotowania na polach grzewczych gasną.

Rejestracja nie powiodła się: Rozlega się pięć sygnałów. Symbol  natychmiast zmienia kolor z pomarańczowego na biały, a wskaźniki czujnika gotowania na polach grzewczych gasną.

- Funkcja czujnika gotowania jest dostępna od momentu poprawnego połączenia czujnika temperatury z pulpitem obsługi.
- Nieprawidłowe połączenie w wyniku usterki czujnika temperatury może mieć następujące przyczyny:
 - Błąd komunikacji Bluetooth.
 - Symbol  na czujniku temperatury nie został naciśnięty w ciągu 30 sekund po dokonaniu wyboru pola grzewczego.
 - Bateria czujnika temperatury jest zużyta. Zresetować bezprzewodowy czujnik temperatury i ponownie przeprowadzić proces łączenia.
- W przypadku wadliwego połączenia spowodowanego błędem transmisji ponownie przeprowadzić operację łączenia.
Jeżeli nie uda się nawiązać połączenia, powiadomić serwis.

Resetowanie bezprzewodowego czujnika temperatury

- 1 Dotykać symbolu  przez ok. 8-10 sekund. W tym czasie wskaźnik LED czujnika temperatury zaświeci się trzy razy. Gdy wskaźnik LED zaświeci się po raz trzeci, rozpoczyna się resetowanie. W tym momencie należy zdjąć palec z symbolu. Gdy wskaźnik LED zgaśnie, proces resetowania bezprzewodowego czujnika temperatury jest zakończony.
- 2 Powtórzyć procedurę łączenia od punktu 2.

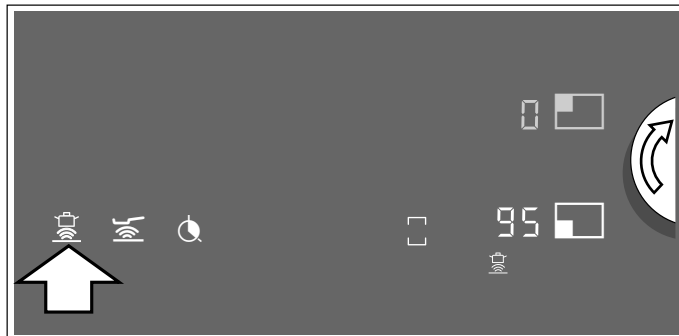
Programowanie

Płyta grzewcza musi być włączona.

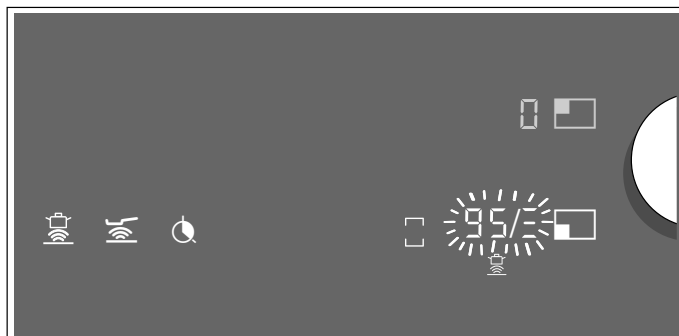
- 1 Umieszczanie czujnika temperatury na naczyniu do gotowania, patrz rozdział → "Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury"
- 2 Naczynie z odpowiednią ilością wody ustawić na środkużądanego pola grzewczego i nałożyć pokrywkę.
- 3 Za pomocą pokrętła dotykowego wybrać żądane pole grzewcze. Na wskaźniku stopnia mocy grzania pojawia się .

- 4 Na pulpicie obsługi nacisnąć na symbol . Rozlega się sygnał. Na wskaźniku pola grzewczego zaświeci się symbol .

- 5 Nacisnąć symbol  na bezprzewodowym czujniku temperatury na naczyniu do gotowania. Gdy czujnik temperatury zostanie rozpoznany, na wskaźniku pola grzewczego zaświeci się proponowana temperatura 95 °C.



- 6 Za pomocą pokrętła dotykowego ustawić żądaną temperaturę. Temperaturę można zmieniać w krokach co 5 °C.
- 7 Na wskaźniku pola grzewczego wyświetlany jest przebieg procesu nagrzewania od  do , który miga na przemian z ustawioną temperaturą. Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał i gaśnie wskaźnik nagrzewania. Wybrana temperatura zostanie ponownie wyświetlona.



- 8 Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Gotować w garnku z nałożoną pokrywką.
Wskazówka: W przypadku funkcji "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu" nie przykrywać garnka pokrywką.

Funkcję czujnika gotowania można aktywować poprzez bezprzewodowy czujnik temperatury. Należy postępować w następujący sposób:

- Ustawić naczynie do gotowania i nacisnąć symbol  na bezprzewodowym czujniku temperatury.
- Za pomocą pokrętła dotykowego wybrać pole grzewcze.

Gdy funkcja jest gotowa do zastosowania, wyświetlana jest proponowana temperatura 95 °C.

Wyłączanie funkcji czujnika gotowania

Istnieją różne sposoby dezaktywowania funkcji:

- Wybrać pole grzewcze i dotknąć symbolu .
- Wybrać pole grzewcze i za pomocą pokrętła dotykowego ustawić temperaturę .
- Nacisnąć symbol  na bezprzewodowym czujniku gotowania.

Rozlega się sygnał i gaśnie symbol  na wskaźniku pola grzewczego. Funkcja została dezaktywowana.

Polecane potrawy

Poniższa tabela zawiera zestawienie potraw i jest podzielona według produktów spożywczych. Temperatura i czas gotowania zależą od ilości, konsystencji i jakości produktu spożywczego.

Mięso	Funkcja automa- tyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sznicel, naturalny lub panierowany	Funkcja czujnika sma- żenia	4	6 - 10
Filet	Funkcja czujnika sma- żenia	4	6 - 10
Kotlet*	Funkcja czujnika sma- żenia	3	10 - 15
Cordon bleu, sznicel po wiedeńsku*	Funkcja czujnika sma- żenia	4	10 - 15
Stek, krwisty (grubość 3 cm)	Funkcja czujnika sma- żenia	5	6 - 8
Stek różowy lub dobrze wysmażony (grubość 3 cm)	Funkcja czujnika sma- żenia	4	8 - 12
Pierś (grubość 2 cm)*	Funkcja czujnika sma- żenia	3	10 - 20
Kiełbaski, parzone lub surowe*	Funkcja czujnika sma- żenia	3	8 - 20
Hamburgery, kuleczki mięsne, faszerowana pieczeń zwijana*	Funkcja czujnika sma- żenia	3	6 - 30
Pieczeń rzymska	Funkcja czujnika sma- żenia	2	6 - 9
Ragout, gyros	Funkcja czujnika sma- żenia	4	7 - 12
Mięso mielone	Funkcja czujnika sma- żenia	4	6 - 10
Boczek	Funkcja czujnika sma- żenia	2	5 - 8
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Kiełbaski	Funkcja czujnika goto- wania	85°C	10 - 20

* Wielokrotnie obracać.

** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (czas smażenia każdej porcji patrz tabela).

*** Potrawę włożyć na samym początku.

Mięso	Funkcja automa- tyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie			
Pulpety	Funkcja czujnika goto- wania	100°C	20 - 30
Kurczak	Funkcja czujnika goto- wania	100°C	60 - 90
Cielęcina gotowana lub duszona	Funkcja czujnika goto- wania	100°C	60 - 90
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Kurczak, cielęcina***	Funkcja czujnika goto- wania	115°C	15 - 25
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Skrzydółka z kurczaka i kluski**	Funkcja czujnika goto- wania	175°C	10 - 15

* Wielokrotnie obracać.

** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (czas smażenia każdej porcji patrz tabela).

*** Potrawę włożyć na samym początku.

Ryba	Funkcje automa- tyczne	Poziom tem- peratury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Ryba, smażona, w całości, np. pstrąg	Funkcja czujnika sma- żenia	3	10 - 20
Filet rybny, naturalny lub panierowany	Funkcja czujnika sma- żenia	3 - 4	10 - 20
Scampi, krewetki	Funkcja czujnika sma- żenia	4	4 - 8
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Ryba duszona, np. morszczuk	Funkcja czujnika goto- wania	90°C	15 - 20
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Ryba, w cieście piwnym lub panierowana*	Funkcja czujnika goto- wania	175°C	10 - 15

* Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć w głębokim tłuszczu porcjami bez pokrywki (w tabeli podany jest czas smażenia każdej porcji).

Potrawy z jaj	Funkcja automa- tyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Naleśniki*	Funkcja czujnika sma- żenia	5	-
Omlet*	Funkcja czujnika sma- żenia	2	3 - 6
Jajka sadzone	Funkcja czujnika sma- żenia	2 - 4	2 - 6
Jajecznica	Funkcja czujnika sma- żenia	2	4 - 9
Cesarski omlet	Funkcja czujnika sma- żenia	3	10 - 15
Francuskie tosty	Funkcja czujnika sma- żenia	3	4 - 8
Funkcja Gotowanie			
Jaja na twardo**	Funkcja czujnika goto- wania	100°C	5 - 10

* Całkowity czas na każdą porcję. Smażyć jedną porcję po drugiej.

** Potrawę włożyć na samym początku.

Warzywa, w tym warzywa strączkowe	Funkcja automatyczna	Poziom tem- peratury	Całkowity czas goto- wania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Czosnek, cebula	Funkcja czujnika smażenia	1 - 2	2 - 10
Cukinia, bakłażan	Funkcja czujnika smażenia	3	4 - 12
Papryka, zielone szparagi	Funkcja czujnika smażenia	3	4 - 15
Duszone na oleju warzywa, np. cukinia, zielona papryka	Funkcja czujnika smażenia	1	10 - 20
Grzyby	Funkcja czujnika smażenia	4	10 - 15
Warzywa glazurowane	Funkcja czujnika smażenia	3	6 - 10
Funkcja Gotowanie			
Świeże warzywa, np. brokuły	Funkcja czujnika gotowania	100°C	10 - 20
Świeże warzywa, np. brukselka	Funkcja czujnika gotowania	100°C	30 - 40
Soczewica, groch, cieciora*	Funkcja czujnika gotowania	100°C	15 - 20
Potrawa jednogarnkowa*	Funkcja czujnika gotowania	100°C	45 - 60
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Warzywa, np. zielona fasolka*	Funkcja czujnika gotowania	115°C	3 - 6
Soczewica*	Funkcja czujnika gotowania	115°C	5 - 10
Cieciora, fasola*	Funkcja czujnika gotowania	115°C	10 - 12
Potrawa jednogarnkowa*	Funkcja czujnika gotowania	115°C	15 - 20
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu			
Warzywa i grzyby panierowane lub w cieście piwnym**	Funkcja czujnika gotowania	175°C	5 - 10

* Potrawę włożyć na samym początku.

** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć w głębokim tłuszczu porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (w tabeli podany jest czas smażenia każdej porcji).

Ziemniaki	Funkcja automa- tyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Ziemniaki smażone (z ziemniaków gotowanych w mundurkach)	Funkcja czujnika sma- żenia	5	6 - 12
Frytki (z surowych ziemniaków)	Funkcja czujnika sma- żenia	4	15 - 25
Placek ziemniaczany*	Funkcja czujnika sma- żenia	5	2,5 - 3,5
Szwajcarskie rösti	Funkcja czujnika sma- żenia	1	50 - 55
Ziemniaki glazurowane	Funkcja czujnika sma- żenia	3	15 - 20
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Pyzy	Funkcja czujnika goto- wania	85°C	30 - 40
Funkcja Gotowanie			
Ziemniaki	Funkcja czujnika goto- wania	100°C	30 - 40
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Ziemniaki**	Funkcja czujnika goto- wania	115°C	10 - 12

* Całkowity czas przyrządzania każdej porcji. Smażyć jedną porcję po drugiej.

** Potrawę włożyć na samym początku.

Makaron i zboża	Funkcja automatyczna	Poziom tem- peratury	Całkowity czas goto- wania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Ryż	Funkcja czujnika goto- wania	85°C	25 - 35
Polenta*	Funkcja czujnika goto- wania	85°C	20 - 25
Kasza manna	Funkcja czujnika goto- wania	85°C	5 - 10
Funkcja Gotowanie			
Makaron	Funkcja czujnika goto- wania	100°C	7 - 10
Pierogi, np. ravioli	Funkcja czujnika goto- wania	100°C	6 - 15
Funkcja Gotowanie w szybkowarze			
Ryż**	Funkcja czujnika goto- wania	115°C	6 - 8

*Podgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką, gotować bez pokrywki, ciągle mieszając.

** Potrawę włożyć na samym początku.

Zupy	Funkcja automa- tyczna	Poziom tempe- ratury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie na małym ogniu Zupy w proszku, np. zupy kremy*	Funkcja czujnika goto- wania	85°C	10 - 15
Funkcja Gotowanie Domowe buliony, np. zupa mięsna lub jarzynowa**	Funkcja czujnika goto- wania	100°C	60 - 90
Zupy w proszku, np. zupa z makaronem	Funkcja czujnika goto- wania	100°C	5 - 10
Funkcja Gotowanie w szybkowarze Domowe buliony, np. zupa jarzynowa**	Funkcja czujnika goto- wania	115°C	20 - 30

* Często mieszać

** Potrawę włożyć na samym początku.

Sosy	Funkcja automa- tyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju Sos pomidorowy z warzywami	Funkcja czujnika smażenia	1	25 - 35
Sos beszamelowy	Funkcja czujnika smażenia	1	10 - 20
Sosy serowe, np. sos z sera gorgonzola	Funkcja czujnika smażenia	1	10 - 20
Zagęszczanie sosów, np. sosu pomidorowego, sosu bolońskiego	Funkcja czujnika smażenia	1	25 - 35
Słodkie sosy, np. sos pomarańczowy	Funkcja czujnika smażenia	1	15 - 25

Desery	Funkcja automatyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas goto- wania od sygnału (min)
Funkcja Gotowanie na małym ogniu Ryż na mleku*	Funkcja czujnika gotowa- nia	85°C	40 - 50
Kasza owsiana	Funkcja czujnika gotowa- nia	85°C	10 - 15
Prażone owoce**	Funkcja czujnika gotowa- nia	85°C	10 - 20
Budyń czekoladowy***	Funkcja czujnika gotowa- nia	85°C	3 - 5
Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu Wypieki cukiernicze, np. donaty i pączki****	Funkcja czujnika gotowa- nia	175°C	5 - 10

* Często mieszać.

** Włożyć potrawę na samym początku.

*** Podgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką, gotować bez pokrywki, ciągle mieszając.

**** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć w głębokim tłuszczu porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (w tabeli podany jest czas smażenia każdej porcji).

Produkty mrożone	Funkcja automatyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Sznyceł	Funkcja czujnika smażenia	4	15 - 20
Cordon bleu*	Funkcja czujnika smażenia	4	10 - 30
Pierś*	Funkcja czujnika smażenia	4	10 - 30
Nuggetsy z kurczaka	Funkcja czujnika smażenia	4	10 - 15
Gyros, kebab	Funkcja czujnika smażenia	3	5 - 10
Filet rybny, naturalny lub panierowany	Funkcja czujnika smażenia	3	10 - 20
Paluszki rybne	Funkcja czujnika smażenia	4	8 - 12
Frytki	Funkcja czujnika smażenia	5	4 - 6
Potrawy smażone, np. warzywa z patelni z kurczakiem	Funkcja czujnika smażenia	3	6 - 10
Sajgonki	Funkcja czujnika smażenia	4	10 - 30
Camembert/ser	Funkcja czujnika smażenia	3	10 - 15

Funkcja Podgrzewanie/Utrzymywanie ciepła

Mrożone warzywa z sosem śmietanowym, np. krem szpinakowy**	Funkcja czujnika gotowania	100°C	15 - 20
--	----------------------------	-------	---------

Funkcja Gotowanie

Warzywa mrożone, np. zielona fasolka**	Funkcja czujnika gotowania	100°C	15 - 30
--	----------------------------	-------	---------

Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu

Frytki mrożone***	Funkcja czujnika gotowania	170°C	4 - 8
-------------------	----------------------------	-------	-------

* Wielokrotnie obracać.

** Dodać wody według wskazówek producenta.

*** Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (czas smażenia każdej porcji patrz tabela).

Pozostałe	Funkcja automa-tyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
Funkcja Smażenie z małą ilością oleju			
Camembert /ser	Funkcja czujnika smażenia	3	7 - 10
Wstępnie ugotowane produkty suche po dodaniu wody, np. makaron	Funkcja czujnika smażenia	1	5 - 10
Grzanki	Funkcja czujnika smażenia	3	6 - 10
Migdały/orzechy/orzeszki piniowe	Funkcja czujnika smażenia	4	3 - 15
Funkcja Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła			
Potrawy z konserwy, np. zupa gulaszowa*	Funkcja czujnika gotowania	70°C	10 - 15
Wino grzane**	Funkcja czujnika gotowania	70°C	-
Funkcja Gotowanie na małym ogniu			
Mleko**	Funkcja czujnika gotowania	85°C	-

* Włożyć potrawę na samym początku i często mieszać.

** Potrawę włożyć na samym początku.

Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- naklejania nakładki silikonowej
- stosowania bezprzewodowego czujnika temperatury
- czyszczenia
- wymiany baterii

Optymalne wyposażenie dodatkowe, takie jak nakładka silikonowa i czujnik temperatury, można nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym; w tym celu należy podać odpowiedni numer referencyjny:

CA060300	Czujnik temperatury i zestaw 5 nakładek silikonowych
00577921	Zestaw 5 nakładek silikonowych

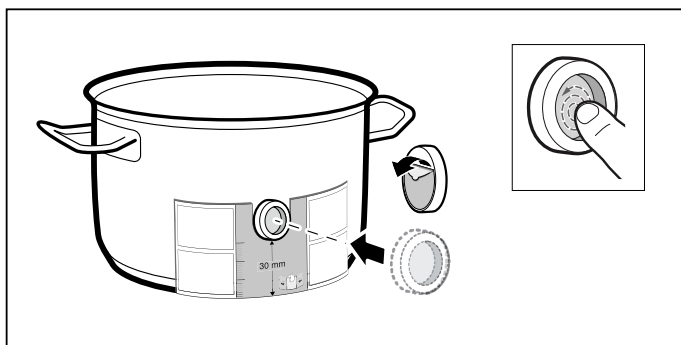
Naklejanie nakładki silikonowej

Nakładka silikonowa mocuje czujnik temperatury na naczyniu do gotowania.

Jeżeli naczynie do gotowania jest po raz pierwszy używane w połączeniu z funkcją czujnika gotowania, konieczne jest przymocowanie nakładki silikonowej.

Należy postępować w następujący sposób:

- 1 Miejsce naklejenia na garnku musi być odfłuszczone. Garnek wyczyścić, starannie osuszyć i przetrzeć miejsce naklejenia np. spirytusem.
- 2 Usunąć folię ochronną z nakładki silikonowej. Za pomocą dołączonego szablonu nakleić na odpowiedniej wysokości nakładkę silikonową na garnek.



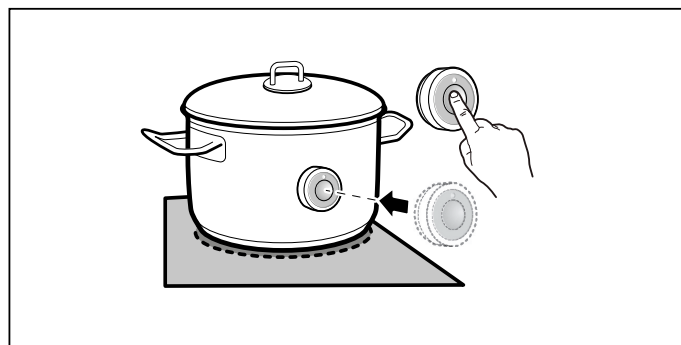
- 3 Docisnąć nakładkę silikonową, również powierzchnię wewnętrzną. Proces całkowitego utwardzenia kleju trwa 1 godzinę. W tym czasie nie używać ani czyścić naczynia do gotowania.

Wskazówki

- Naczynie z nakładką silikonową nie może zbyt długo leżeć w roztworze wody i detergentu.
- W przypadku oderwania się nakładki silikonowej należy zastosować nową.

Montaż bezprzewodowego czujnika temperatury

Czujnik temperatury nasadzić na nakładkę silikonową w taki sposób, aby był dokładnie dopasowany.



Wskazówki

- Jednocześnie można używać maksymalnie trzech czujników temperatury.
- Przed nasadzeniem czujnika temperatury upewnić się, że nakładka silikonowa jest całkowicie sucha.
- Naczynie do gotowania ustawić w taki sposób, aby czujnik temperatury był skierowany w stronę bocznej powierzchni zewnętrznej płyty grzewczej.
- Czujnik temperatury nie może być skierowany w stronę innego gorącego naczynia do gotowania, w przeciwnym razie mógłby ulec przegrzaniu.
- Po zakończeniu gotowania zdjąć z garnka czujnik temperatury. Przechowywać go w czystym, bezpiecznym miejscu, z dala od źródeł ciepła.

Czyszczenie

Bezprzewodowego czujnika temperatury nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

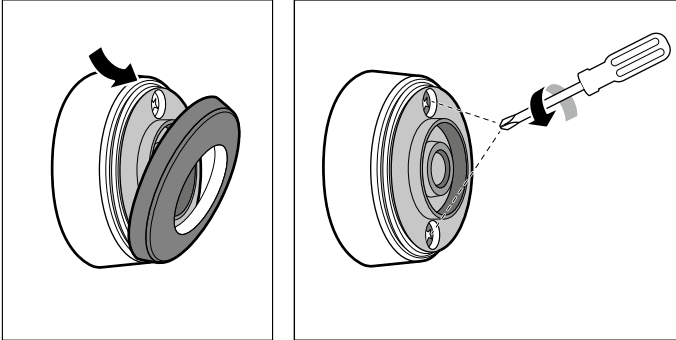
Informacje na temat czyszczenia czujnika temperatury znajdują się w rozdziale → "Czyszczenie"

Wymiana baterii

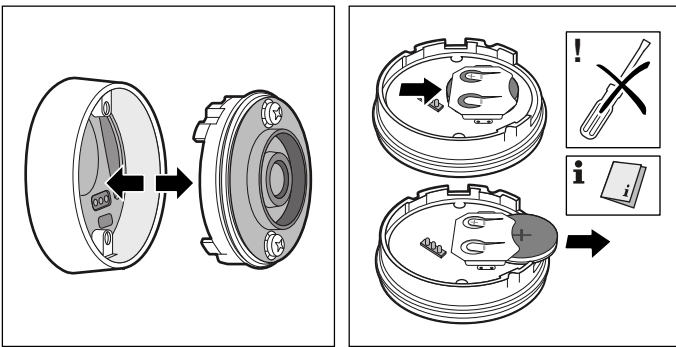
Jeżeli dioda LED nie zaświeci się po naciśnięciu symbolu na bezprzewodowym czujniku temperatury, bateria jest rozładowana.

Wymiana baterii:

- 1 Zdjąć silikonową osłonę z dolnej części obudowy. Za pomocą śrubokręta odkręcić śruby.

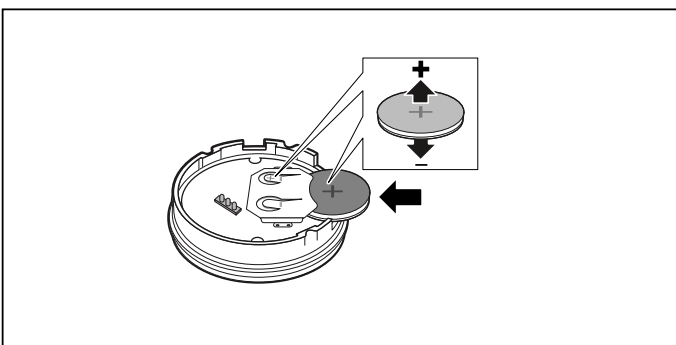


- 2 Zdjąć górną część obudowy. Wyjąć zużytą baterię. Włożyć nową baterię. Zwrócić uwagę na polaryzację.

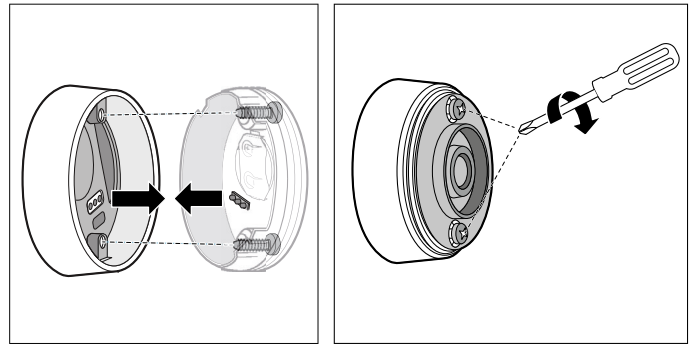


Uwaga!

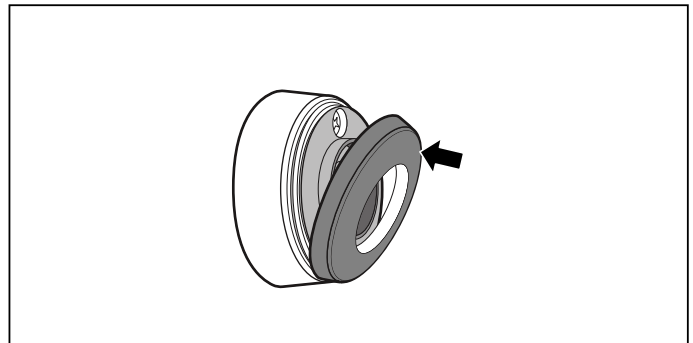
Nie wyjmować baterii za pomocą metalowych przedmiotów. Nie dotykać styków.



- 3 Ponownie złożyć górną i dolną część obudowy. Zwrócić przy tym uwagę na prawidłowe ustawienie styków.



- 4 Ponownie nałożyć silikonową osłonę na dolną część obudowy czujnika temperatury.



Wskazówka: Używać wysokiej jakości baterii typu CR2032. Są bardzo wydajne i wytrzymałe.

Deklaracja zgodności

Firma Gaggenau Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie z funkcją bezprzewodowego czujnika temperatury jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem www.gaggenau.com na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.

Logo i marka Bluetooth® są zarejestrowanymi znakami towarowymi i stanowią własność Bluetooth SIG, Inc. Każde użycie tych marek przez firmę Gaggenau Hausgeräte GmbH podlega warunkom licencji. Wszystkie pozostałe marki i nazwy handlowe należą do odnośnych firm.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

Aktywacja: Usunąć z płyty grzewczej pokrętło dotykowe. Rozlega się sygnał. Wskaźnik  świeci się przez 10 sekund. Płyta grzewcza jest zablokowana.

Dezaktywacja: Ponownie umieścić pokrętło dotykowe na polu dotykowym.

Wskazówka: Jeżeli płyta grzewcza jest włączona w momencie usuwania pokrętła dotykowego, najpierw aktywowana zostanie funkcja blokady wyświetlacza. Jeżeli po upływie 10 minut pokrętło dotykowe nie zostanie ponownie nasadzone, płyta grzewcza wyłączy się i aktywowane zostanie zabezpieczenie przed dziećmi.

Zabezpieczenie wyświetlacza podczas czyszczenia

Podczas wycierania pulpitu obsługi może dojść do zmiany ustawień, jeśli płyta grzewcza jest włączona. Aby tego uniknąć, płyta grzewcza posiada funkcję, która umożliwia zablokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia.

Aktywacja: Zdjąć pokrętło dotykowe. Rozlega się sygnał. Miga wskaźnik  i ustawienia płyty grzewczej. Proces grzania zostaje przerwany. Jeśli zaprogramowana jest automatyka czasu gotowania, zostanie ona wstrzymana. Pulpit obsługi zostanie zablokowany na 10 minut. Powierzchnię pulpitu obsługi można wytrzeć bez ryzyka zmiany ustawień.

Dezaktywacja: W ciągu 10 minut ponownie nasadzić pokrętło dotykowe. Pulpit obsługi jest odblokowany. Płyta grzewcza kontynuuje grzanie z poprzednimi ustawieniami. W celu wcześniejszego zakończenia funkcji ponownie nałożyć pokrętło dotykowe przed upływem 10 minut.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli pole grzewcze jest używane przez dłuższy czas i nie dokonano żadnej zmiany ustawień, aktywowany zostanie automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.

Pole grzewcze przestaje grzać. Rozlega się sygnał, a na wskaźniku pola grzewczego pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego  lub .

W każdej chwili można ponownie wybrać i ustawić pole grzewcze.

Moment aktywowania automatycznego wyłącznika bezpieczeństwa zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (po upływie 1 do 10 godzin).

Ustawienia podstawowe

Wskaźnik	Funkcja
c 1	Dźwięki sygnału
	00 Wszystkie sygnały są włączone.*
	0FF Większość sygnałów jest wyłączona.
c 2	Czas wyboru pola grzewczego
	5 Pole grzewcze pozostaje wybrane przez 5 sekund.
	10 Pole grzewcze pozostaje wybrane przez 10 sekund.*
	15 Pole grzewcze pozostaje wybrane przez 15 sekund.
	0FF Bez ograniczeń: Wybrane pozostaje pole grzewcze zaprogramowane jako ostatnie.
c 3	Funkcja Power Management. Ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej
	0 Wyt.*
	1 0 1000 W. Minimalna moc.
	1 5 1500 W.
	2 0 2000 W.
	...
	9 0 9000W. Maksymalna moc płyty grzewczej.
c 4	Przywracanie ustawień fabrycznych
	0FF Zachować ustawienia indywidualne.*
	00 Przywrócić ustawienia fabryczne.
c 5	Funkcja czujnika gotowania
	Podłączyć do płyty grzewczej bezprzewodowy czujnik temperatury.
	Ustawienie zależy od wysokości nad poziomem morza:
	1-2 Zmniejszenie
	3 Ustawienie podstawowe
	4-9 Zwiększenie
c 7	Sprawdzanie naczyń do gotowania, rezultatów gotowania
	0 Nieodpowiednie
	1 Nieoptymalne
	2 Odpowiednie
c 9	Home Connect
	→ "Ustawienia Home Connect" na stronie 40
*Ustawienie fabryczne	

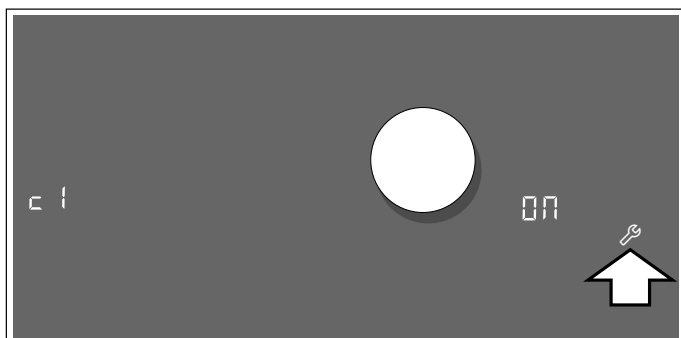
Przejsięcie do ustawień podstawowych:

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

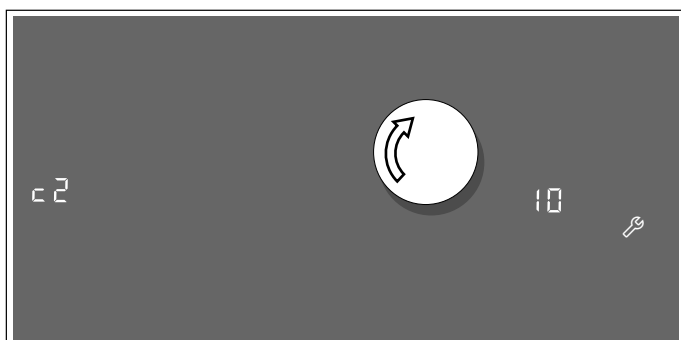
- 1 Włączyć płytę grzewczą.
- 2 W ciągu następnych 10 sekund nacisnąć na symbol .
Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Obracać pokrętkę dotykową, aby zobaczyć poszczególne wskaźniki.

Informacje o produkcie	Wskaźnik
Indeks działu obsługi klienta (KI)	01
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	95.
Numer fabryczny 2	05

- 3 Ponowne dotknięcie symbolu  powoduje przejście do ustawień podstawowych.
Na wskaźnikach świecą się **01** i **07** jako ustawienie wstępne.



- 4 Kilkakrotnie dotknąć symbolu , aż wyświetlona zostanie żądana funkcja.
- 5 Następnie za pomocą pokrętki dotykowej wybrać żądane ustawienie.



- 6 Dotykać symbolu  przez co najmniej 4 sekundy.

Ustawienia zostały zapisane.

Wyjście z ustawień podstawowych

Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

Home Connect

To urządzenie można łączyć z sieciami sieci WLAN i sterować nim przy użyciu urządzenia mobilnego.

Jeżeli urządzenie nie jest połączone z siecią domową, działa jak płyta grzewcza nieposiadająca połączenia z siecią. Urządzenie można zawsze obsługiwać przy użyciu panelu obsługi.

Dostępność funkcji Home Connect jest zależna od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć na stronie www.home-connect.com.

Wskazówki

- Płyty grzewcze nie są przystosowane do użytkowania bez nadzoru - proces gotowania należy obserwować.
- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i zapewnić ich przestrzeganie także w przypadku obsługi urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect. Należy także przestrzegać wskazówek wyświetlanych przez aplikację Home Connect.
- Przy użyciu aplikacji Home Connect można wysyłać ustawienia do urządzenia; ustawienia te muszą następnie zostać potwierdzone w urządzeniu. Obsługa urządzenia spoza domu jest niemożliwa.
- Bezpośrednia obsługa urządzenia przy użyciu znajdujących się na nim elementów ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.

Konfiguracja

Aby możliwe było wprowadzenie ustawień za pośrednictwem Home Connect, aplikacja ta musi być zainstalowana i ustawiona na mobilnym urządzeniu końcowym.

Wskazówka: W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

Ustawienie Home Connect

Wskazówka: Wymagane jest urządzenie końcowe, wyposażone w aktualną wersję odpowiednich systemów operacyjnych.

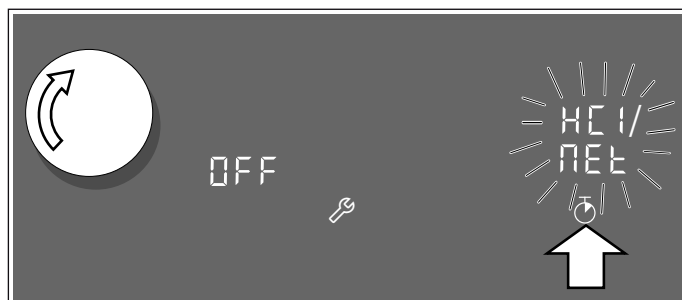
- 1 Otworzyć na mobilnym urządzeniu końcowym aplikację App Store (dotyczy urządzeń firmy Apple) lub Google Play Store (dotyczy urządzeń z Androidem).
- 2 Wpisać szukaną frazę „Home Connect“.
- 3 Wybrać i zainstalować aplikację Home Connect na urządzeniu mobilnym.
- 4 Uruchomić aplikację i skonfigurować konto użytkownika w Home Connect. Aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces logowania. Na koniec zanotować adres e-mail i hasło.

Automatyczne logowanie do sieci domowej

Wymagany jest router obsługujący funkcję WPS. Informacje na ten temat znajdują się w instrukcji obsługi routera. Użytkownik musi mieć dostęp do ustawień routera.

Jeżeli tak nie jest, należy się zastosować do wskazówek podanych w rozdziale „Ręczne logowanie do sieci domowej”.

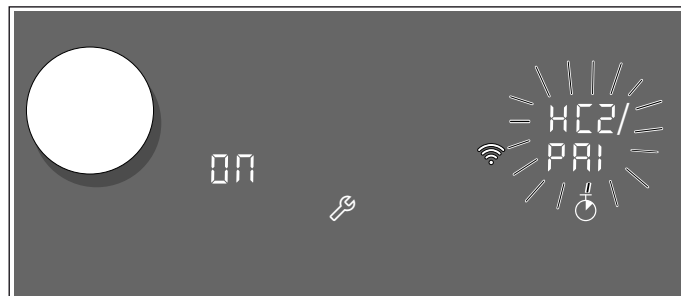
- 1 Otworzyć menu ustawień podstawowych.
- 2 Tyle razy dotykać symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie **CS HC**.
- 3 Dotknąć symbolu , aby otworzyć ustawienia Home Connect.
W strefie nastawiania miga na zmianę **HC 1 i NEŁ**.
Na wskaźniku pola grzewczego świeci się **OFF**.



- 4 Ustawić pokręteł dotykowym wartość **CO 1**.
Na wskaźniku pola grzewczego miga **CO 1** i symbol .

- 5 W ciągu następnych 2 minut nacisnąć przycisk WPS na routerze.
Płyta grzewcza jest połączona z siecią, gdy symbol  na pulpicie obsługi przestaje migać i świeci się.

Wskazówka: Jeżeli nawiązanie połączenia nie jest możliwe, pojawia się wartość **CO 2** „Połączyć ręcznie”. Zalogować urządzenie ręcznie do sieci domowej lub powtórzyć procedurę automatycznego łączenia.



Urządzenie próbuje automatycznie nawiązać połączenie z aplikacją. W strefie nastawiania miga na zmianę **HC 2 i PA 1**. Na wskaźniku pola grzewczego miga wartość **ON**.

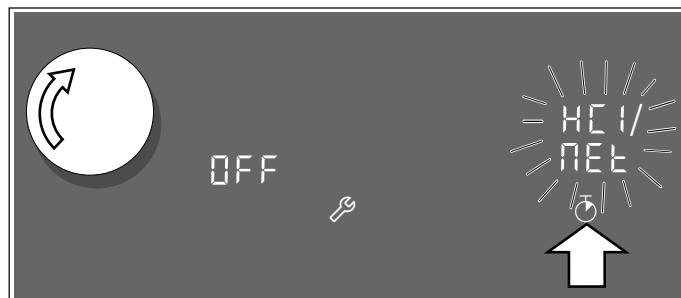
- 6 Uruchomić aplikację na mobilnym urządzeniu końcowym i postępować zgodnie z poleceniami dotyczącymi automatycznego logowania do sieci.

Proces logowania jest zakończony, gdy na wskaźniku pola grzewczego przestanie migać wartość **ON** i ponownie zaświeci się wartość **OFF**.

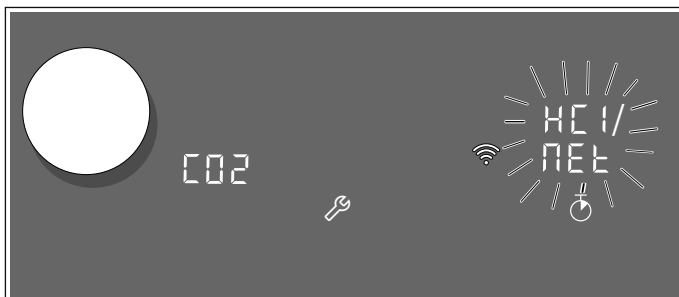
Ręczne logowanie do sieci domowej

Wskazówka: Do ręcznego zameldowania do sieci domowej (WLAN) wymagana jest nazwa sieci (SSID) i hasło (Key) sieci domowej.

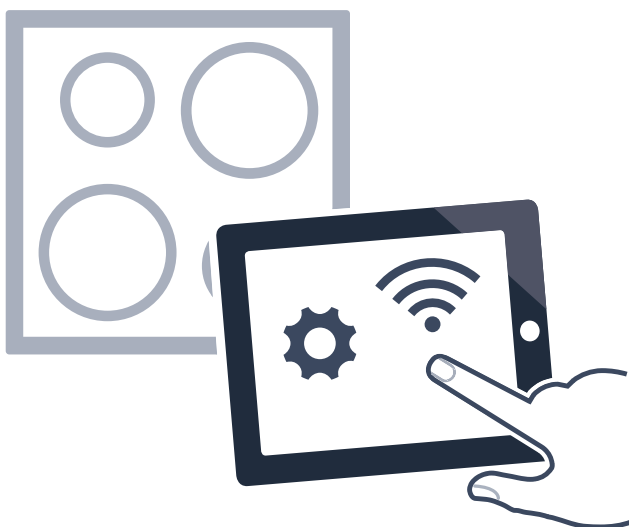
- 1 Otworzyć menu ustawień podstawowych.
- 2 Tyle razy dotykać symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie **CS HC**.
- 3 Dotknąć symbolu , aby otworzyć ustawienia Home Connect.
W strefie nastawiania miga na zmianę **HC 1 i NEŁ**.
Na wskaźniku pola grzewczego świeci się **OFF**.



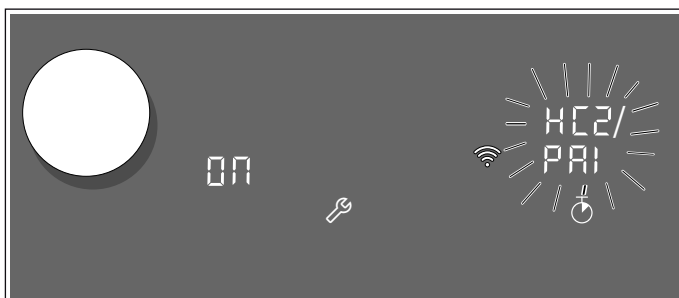
- 4 Ustawić pokrętką dotykową wartość **CO2**.
Na wskaźniku pola grzewczego miga **CO2** oraz symbol .



- 5 Przejść do ogólnego menu ustawiania mobilnego urządzenia końcowego i wywołać ustawienia WLAN.



- 6 Przy użyciu identyfikatora SSID "HomeConnect" i klucza "HomeConnect" zalogować mobilne urządzenie końcowe w sieci, do której podłączona jest płyta grzewcza. Nawiązywanie połączenia może trwać do 60 sekund.
- 7 Po pomyślnym połączeniu otworzyć aplikację Home Connect.
Aplikacja wyszukuje teraz przez kilka sekund płytę grzewczą. Gdy płyta grzewcza zostanie znaleziona, pojawi się komunikat – jeżeli nie miało to jeszcze miejsca – o konieczności wpisania w odpowiednich polach nazwy sieci (SSID) oraz hasła (Key) do sieci domowej (WLAN).
- 8 Nacisnąć na „Prześlij do sprzętu AGD“.
- 9 Płyta grzewcza jest połączona z siecią domową, gdy na pulpicie obsługi świeci się symbol .



Urządzenie próbuje automatycznie nawiązać połączenie z aplikacją. W strefie nastawiania miga na zmianę **HC2** i **PA1**. Na wskaźniku pola grzewczego miga wartość **ON**.

Proces logowania jest zakończony, gdy na wskaźniku pola grzewczego przestanie migać wartość **ON** i ponownie zaświeci się wartość **OFF**.

Następnie można ponownie połączyć mobilne urządzenie końcowe z siecią domową.

Postępować zgodnie ze wskazówkami w aplikacji.

Ustawienia Home Connect

Funkcję Home Connect można w każdej chwili dopasować do indywidualnych potrzeb użytkownika.

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej przejść do ustawień Home Connect, aby wyświetlić informacje o sieci i urządzeniu.

Wskazanie	Funkcja
HC1/NEE	Logowanie w sieci domowej (WLAN)
OFF	Brak połączenia / Rozłączyć połączenie z siecią
CO1	Połączyć automatycznie
CO2	Połączyć ręcznie
ON	Połączono
HC2/PA1	Połączenie z aplikacją
OFF	Nie połączono / Proces logowania jest zakończony
ON	Nawiązać połączenie
HC3/CON	Łączenie z siecią domową (WLAN)
OFF	Moduł bezprzewodowy wyłączony
ON	Moduł bezprzewodowy włączony
HC4/FES	Ustawienia za pośrednictwem aplikacji
OFF	Wyłączone
ON	Włączone
HC5/UPd	Aktualizacja oprogramowania
DEF	Aktualizacja jest dostępna i gotowa do instalacji
INS	Uruchomienie instalacji
HC6/FED	Dostęp zdalny dla serwisu
OFF	Niedozwolony
ON	Dozwolony

* Ustawienie podstawowe

Wskazanie	Funkcja
HC7/5ET	Jakość sygnału WLAN
NR	Nie połączono z siecią domową (WLAN)
1	Jakość sygnału 1 (niska)
2	Jakość sygnału 2 (średnia)
3	Jakość sygnału 3 (dobra)
HC8/5ET	Łączenie z serwerem Home Connect
NR	Nie połączono
ON	Połączono

* Ustawienie podstawowe

Wskazówki

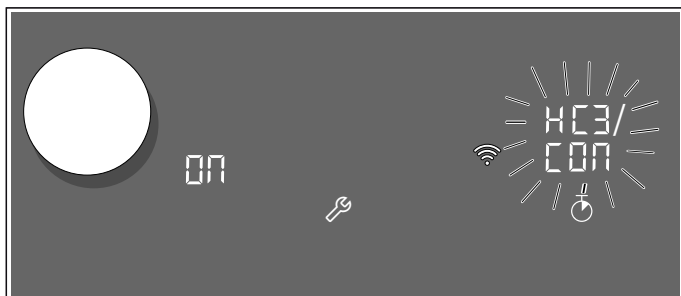
- Ustawienie **HC2** jest wyświetlane tylko, gdy urządzenie jest połączone z siecią domową.
- Ustawienie **HC3** jest wyświetlane tylko, jeżeli urządzenie było już raz połączone z siecią domową.
- Ustawienie **HC5** jest wyświetlane wyłącznie, gdy dostępna jest aktualizacja.
- Ustawienie **HC6** jest wyświetlane wyłącznie, gdy serwis podejmuje próbę nawiązania połączenia z urządzeniem. Po zaakceptowaniu dostępu można go w każdej chwili przerwać.
- Ustawienia **HC7** i **HC8** są wyświetlane wyłącznie, gdy urządzenie jest połączone z siecią WLAN.

Dezaktywuj WLAN

Po aktywacji sieci WLAN można korzystać ze wszystkich funkcji Home Connect.

Wskazówka: W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

- 1 Otworzyć ustawienie podstawowe **c9**.
- 2 Tyle razy dotykać symbolu , aż na wyświetlaczu zacznie migać na zmianę ustawienie **HC3** i **CON**. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się **ON**.



- 3 Ustawić pokrętką dotykową wartość **OFF**.

Funkcja WLAN jest dezaktywowana, na pulpicie obsługi gaśnie symbol .

Wskazówka: Ustawienia sieciowe zostaną zapisane. W przypadku ponownej aktywacji funkcji WLAN płyta grzewcza podejmuje próbę nawiązania połączenia z zapisaną siecią.

Odłączyć od sieci

Płytę grzewczą można w każdej chwili odłączyć od sieci.

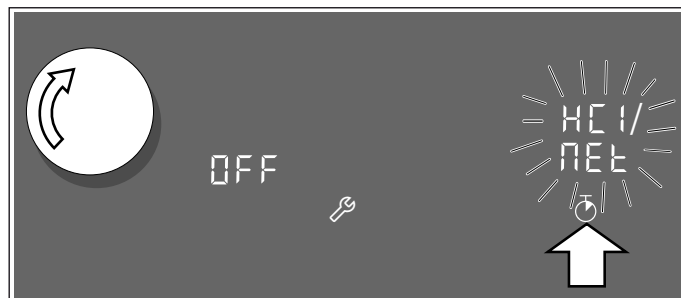
Wskazówka: Gdy płyta grzewcza jest odłączona od sieci, jej obsługa za pośrednictwem funkcji Home Connect nie jest możliwa.

- 1 Otworzyć ustawienie podstawowe **c9**.
- 2 Tyle razy dotykać symbolu , aż na wyświetlaczu zacznie migać na zmianę ustawienia **HC1** i **NET**. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się **ON**.
- 3 Ustawić pokrętką dotykową wartość **OFF**.

Urządzenie jest odłączone od sieci domowej, na pulpicie obsługi gaśnie symbol .

Połączyć z siecią

- 1 Otworzyć ustawienie podstawowe **c9**.
- 2 Tyle razy dotykać symbolu , aż na wyświetlaczu zacznie migać na zmianę ustawienia **HC1** i **NET**. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się **OFF**.



- 3 Ustawić pokrętką dotykową wartość **CO1** "Połączyć automatycznie" lub wartość **CO2** "Połączyć ręcznie".
- 4 Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale "Automatyczne logowanie do sieci domowej" wzgl. "Ręczne logowanie do sieci domowej".

Połączyć z aplikacją

Jeżeli w mobilnym urządzeniu końcowym zainstalowana jest aplikacja Home Connect, można połączyć to urządzenie z płytą grzewczą.

Wskazówki

- Urządzenie musi być połączone z siecią.
- Aplikacja musi być otwarta i skonfigurowana.
- W przypadku bezpośredniego połączenia z okapem kuchennym należy najpierw odłączyć płytę grzewczą od sieci domowej, a następnie ponownie uruchomić proces łączenia. → "Odłączyć od sieci" na stronie 41, → "Połączyć z siecią" na stronie 41

- 1 Otworzyć ustawienie podstawowe **c 9**.
- 2 Tyle razy dotykać symbolu , aż na wyświetlaczu zaczną migać na zmianę ustawienia **HC2** i **PA 1**. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się **OFF**.



- 3 Ustawić pokrętką dotykową wartość **ON**.
- 4 Uruchomić aplikację na mobilnym urządzeniu końcowym i postępować zgodnie z instrukcjami, aby zakończyć proces nawiązywania połączenia.

Proces logowania jest zakończony, gdy na wskaźniku pola grzewczego przestanie migać wartość **ON** i ponownie zaświeci się wartość **OFF**.

Ustawienia za pośrednictwem aplikacji

Przy użyciu aplikacji Home Connect można wygodnie uzyskiwać dostęp do ustawień podstawowych płyty grzewczej i przekazywać płycie grzewczej wartości ustawień poszczególnych pól grzewczych.

Wskazówki

- W celu dokonania zmiany ustawień podstawowych płyta grzewcza musi być wyłączona.
- Obsługa na urządzeniu ma zawsze priorytet. W tym czasie obsługa za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- W nowym fabrycznie urządzeniu funkcja przekazywania ustawień jest aktywna.
- Jeżeli funkcja przekazywania ustawień jest dezaktywowana, w aplikacji Home Connect wyświetlane są tylko tryby pracy płyty grzewczej.

- 1 Otworzyć ustawienie podstawowe **c 9**.
- 2 Tyle razy dotykać symbolu , aż na wyświetlaczu zaczną migać na zmianę ustawienia **HC4** i **RES**.

- 3 W celu aktywowania funkcji przekazywania ustawień wybrać pokrętką dotykową wartość **ON**, natomiast wybór wartości **OFF** spowoduje dezaktywację tej funkcji.



Potwierdzanie ustawień gotowania

Po przekazaniu ustawień gotowania do jednego z pól grzewczych wskaźnik płyty grzewczej zaczyna migać. W celu potwierdzenia ustawień dotknąć migającego wskaźnika . Dotknąć dowolnego przycisku płyty grzewczej, aby odrzucić ustawienia.

Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie płyty grzewczej (np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy oraz luki zabezpieczeń). Jest to możliwe pod warunkiem, że użytkownik jest zarejestrowanym użytkownikiem funkcji Home Connect, zainstalował aplikację na mobilnym urządzeniu końcowym i jest połączony z serwerem Home Connect.

Jeżeli dostępna jest aktualizacja oprogramowania, aplikacja Home Connect informuje użytkownika o tym, skąd można pobrać aktualizację.

Po pobraniu aktualizacji można rozpocząć instalację za pośrednictwem płyty grzewczej (Ustawienia podstawowe, ustawienia **c 9**, ustawienie **HC5/UPd**) lub włączyć aplikację Home Connect, jeśli użytkownik jest podłączony do lokalnej sieci.

Aplikacja Home Connect informuje użytkownika o poprawnym zakończeniu instalacji.

Wskazówki

- W czasie pobierania aktualizacji można w dalszym ciągu używać płyty grzewczej.
- W zależności od dokonanych przez użytkownika ustawień aplikacji aktualizacje oprogramowania mogą też być pobierane automatycznie.
- W przypadku aktualizacji zabezpieczeń zalecane jest przeprowadzenie instalacji możliwie jak najszybciej.

Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

Podczas pierwszego połączenia urządzenia z podłączoną do Internetu siecią WLAN urządzenie przesyła następujące kategorie danych do serwera Home Connect (pierwsza rejestracja):

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC wbudowanego modułu komunikacyjnego WiFi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu komunikacyjnego WiFi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja sprzętowa urządzenia.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

Pierwsza rejestracja konfiguruje funkcje Home Connect i jest wymagana dopiero, gdy użytkownik zamierza po raz pierwszy skorzystać z tych funkcji.

Wskazówka: Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne jedynie w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych osobowych można wywołać w aplikacji Home Connect.

Deklaracja zgodności

Firma Gaggenau Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie obsługujące funkcję odbioru radiowego spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem www.gaggenau.com na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.



Połączenie z okapem kuchennym

To urządzenie można połączyć z pasującym do niego okapem kuchennym, co umożliwia sterowanie funkcjami tego okapu za pośrednictwem płyty grzewczej.

Istnieją różne możliwości nawiązania połączenia między urządzeniami:

Home Connect

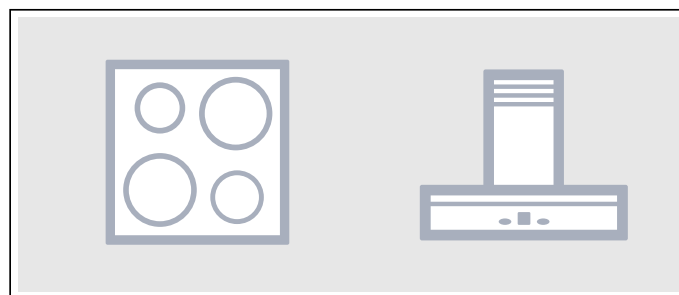
Jeżeli oba urządzenia obsługują funkcję Home Connect, możliwe jest nawiązanie połączenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect.

Podczas instalacji przestrzegać dołączonych dokumentów dotyczących Home Connect.



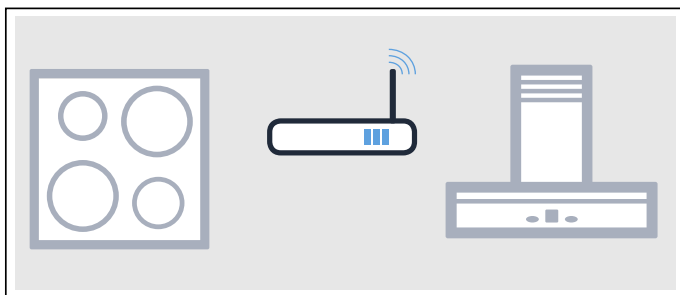
Bezpośrednie łączenie urządzeń

Jeżeli urządzenie jest bezpośrednio połączone z okapem kuchennym, połączenie z siecią domową nie będzie możliwe. Urządzenie działa jak płyta grzewcza nieposiadająca połączenia z siecią. Urządzenie można zawsze obsługiwać przy użyciu pulpitu obsługi.



Łączenie urządzeń za pośrednictwem sieci domowej

Jeżeli urządzenia połączone są ze sobą za pośrednictwem sieci domowej, płyta grzewcza może zarówno sterować okapem, jak i korzystać z funkcji Home Connect.



Wskazówki

- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi okapu i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku sterowania okapem za pośrednictwem płyty grzewczej. → *"Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 5*
- Bezpośrednia obsługa przy użyciu elementów okapu ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej jest niemożliwe.
- W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

Konfiguracja

W czasie konfigurowania połączenia między płytą grzewczą i okapem kuchennym płyta grzewcza musi być włączona.

Połączenie bezpośrednie

Upewnić się, że, okap jest wyłączony.

W tym celu zastosować się do rozdziału "Połączenie z płytą grzewczą" w instrukcji obsługi okapu.

Wskazówka: Jeżeli płyta grzewcza jest bezpośrednio połączona z okapem kuchennym, połączenie z siecią domową i korzystanie z funkcji Home Connect nie będzie możliwe.

- 1 Otworzyć menu ustawień podstawowych.
- 2 Tyle razy dotykać symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie $\mathcal{E}$.
Na wskaźniku pola grzewczego świeci się OFF .
- 3 Ustawić pokrętką dotykową wartość 1 .
W panelu pola grzewczego miga 1 .
- 4 W ciągu następnych 2 minut rozpocząć nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym.

Płyta grzewcza jest połączona z okapem kuchennym, gdy na wskaźniku pola grzewczego pojawi się wartość 07 . Na panelu obsługi płyty grzewczej wyświetlane są symbole funkcji sterujących dla okapu kuchennego.

Połączenie za pośrednictwem sieci domowej

Wymagany jest router obsługujący funkcję WPS.

Użytkownik musi mieć dostęp do ustawień routera. Jeżeli tak nie jest, należy się zastosować do wskazówek podanych w rozdziale "Łączenie bezpośrednie".

Należy się najpierw upewnić, że okap kuchenny jest podłączony do sieci domowej.

- 1 Otworzyć menu ustawień podstawowych.
- 2 Tyle razy dotykać symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie $\mathcal{E}$.
Na wskaźniku pola grzewczego świeci się OFF .
- 3 Ustawić pokrętką dotykową wartość 1 .
W panelu pola grzewczego miga 1 .
- 4 W ciągu następnych 2 minut nacisnąć przycisk WPS na routerze.
Płyta grzewcza zostaje połączona z siecią domową, we wskaźniku płyty grzewczej pojawia się wartość 2 .
- 5 Rozpocząć nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym.

Płyta grzewcza jest połączona z okapem kuchennym, gdy we wskaźniku płyty grzewczej pojawia się wartość 07 . Na panelu obsługi płyty grzewczej wyświetlane są symbole funkcji sterujących dla okapu kuchennego.

Wskazówka: Połączenie można nawiązać tylko pod warunkiem, że oba urządzenia są połączone z siecią domową i działają w trybie nawiązywania połączenia. Jeżeli w jednym z urządzeń upłynął dozwolony czas nawiązywania połączenia, należy ponownie nawiązać połączenie (Ustawienia podstawowe, ustawienie $\mathcal{E}$).

Resetowanie połączenia

Zapisane połączenia z siecią domową i okapem kuchennym można w każdej chwili zresetować.

- 1 Otworzyć menu ustawień podstawowych.
- 2 Tyle razy dotykać symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się ustawienie $\mathcal{E}$.
- 3 Ustawić pokrętką dotykową wartość OFF .

Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej można ustawiać sposób działania okapu kuchennego w zależności od włączania i wyłączania płyty grzewczej lub pojedynczych pól grzewczych. → "Ustawienia sterujące okapem" na stronie 45

Przy użyciu panelu obsługi można też dokonywać dalszych ustawień.

Ustawianie wentylatora

Włączanie

Dotknąć symbolu .

Ustawianie stopnia prędkości obrotowej wentylatora

Obrócić pokrętkę dotykową w lewo lub w prawo, aby dopasować stopień mocy wentylatora.

Możliwe są następujące ustawienia:

Wskazanie	Funkcja
	Wentylator wył.
	Tryb automatyczny Wentylator włącza się automatycznie po wykryciu oparów.
1, 2, 3	Stopnie mocy wentylatora Intensywność: niska, średnia, wysoka
	Funkcja PowerBoost
	Wentylacja interwałowa
	Opóźnienie wyłączenia wentylatora

Wyłączanie

Wyłączanie i kontynuowanie gotowania:

- 1 Dotknąć symbolu .
- 2 Za pomocą pokrętki dotykowej wybrać stopień mocy wentylatora .

Wyłączanie płyty grzewczej:

Działanie wentylatora po wyłączeniu płyty grzewczej zależy od wybranego ustawienia podstawowego.

Wentylator działa w trybie opóźnienia wyłączenia, gdy na wyświetlaczu widoczny jest symbol .

Wskazówka: Symbol  może być słabo widoczny również po wyłączeniu płyty grzewczej i wentylatora.

Ustawianie oświetlenia okapu

Oświetlenie okapu kuchennego można włączać i wyłączać za pośrednictwem pulpitu obsługi płyty grzewczej.

Dotknąć symbolu .

W zależności od wybranych ustawień podstawowych światło automatycznie włącza się lub wyłącza razem z płytą grzewczą. → "Ustawienia sterujące okapem"

Ustawienia sterujące okapem

Funkcje sterujące okapu kuchennego można w każdej chwili dopasować do indywidualnych potrzeb użytkownika.

Zmiana ustawień podstawowych → "Ustawienia podstawowe"

Wskazanie	Funkcja
	Połączenie płyta grzewcza - okap
	Brak połączenia* / Rozłączyć połączenie.
1	Nawiązać połączenie.
2	Połączono z siecią domową.
	Połączono z okapem.
	Automatyczne uruchamianie wentylatora
	Funkcja wyłączona. W razie potrzeby okap należy włączyć ręcznie.
	Funkcja włączona w trybie automatycznym.* Po włączeniu jednego z pól grzewczych okap jest uruchamiany w trybie automatycznym.
1	Funkcja włączona w trybie ręcznym. Po włączeniu płyty grzewczej okap jest uruchamiany na najniższym stopniu mocy.
2	Funkcja włączona w trybie ręcznym. Po włączeniu strefy grzewczej okap jest uruchamiany na średnim stopniu mocy.
3	Funkcja włączona w trybie ręcznym. Po włączeniu strefy grzewczej okap jest uruchamiany na najwyższym stopniu mocy.
	Opóźnienie wyłączenia wentylatora
	Wentylator wyłącza się razem z płytą grzewczą.
	Funkcja włączona w trybie automatycznym.*
	Funkcja włączona ze standardowym opóźnieniem wyłączenia wentylatora.
	Bez zmiany ustawień.
	Automatyczne włączanie oświetlenia
	Funkcja wyłączona.*
	Funkcja włączona. Po włączeniu płyty grzewczej włącza się oświetlenie.

* Ustawienie podstawowe

Wskaźnik	Funkcja
cd	Automatyczne wyłączanie oświetlenia
OFF	Funkcja wyłączona.*
ON	Funkcja włączona.

Po wyłączeniu płyty grzewczej wyłącza się oświetlenie.

* Ustawienie podstawowe

Wskazówka: Ustawienia **ca**, **cb**, **cc** i **cd** są wyświetlane wyłącznie, gdy urządzenie jest połączone z okapem kuchennym.

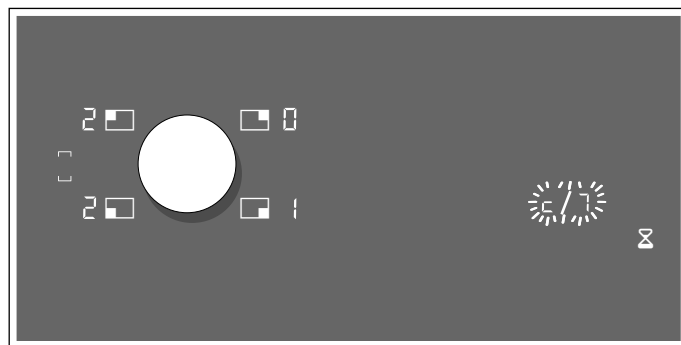
Test naczyń

Ta funkcja umożliwia sprawdzenie szybkości i jakości procesu gotowania w zależności od naczynia.

Wynik jest wartością referencyjną i zależy od właściwości naczynia oraz zastosowanego pola grzewczego.

- 1 Zimne naczynie wypełnione ok. 200 ml wody ustawić na środku pola grzewczego, którego średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia.
- 2 Przejść do ustawień podstawowych i wybrać ustawienie **c 7**.
- 3 Dotknąć strefy nastawiania. Na wskaźniku pola grzewczego miga **—**. Funkcja została aktywowana.

Po 10 sekundach na wskaźniku pola grzewczego pojawia się wynik dotyczący jakości i szybkości procesu gotowania.



Sprawdzić wynik za pomocą poniższej tabeli:

Wynik	
0	Naczynie nie nadaje się do użycia na tym polu grzewczym i dlatego nie zostanie podgrzane.*
1	Naczynie podgrzewa się wolniej niż powinno i proces gotowania nie przechodzi optymalnie.*
2	Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega właściwie.

* Jeśli dostępne jest mniejsze pole grzewcze, jeszcze raz przetestować naczynie na mniejszym polu.

W celu ponownego aktywowania tej funkcji dotknąć strefy nastawiania.

Wskazówki

- Jeżeli wybrane pole grzewcze jest znacznie mniejsze od średnicy naczynia do gotowania, nagrzewana będzie prawdopodobnie tylko środkowa część naczynia, co może mieć niekorzystny wpływ na rezultat gotowania.
- Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"
- Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale

Czyszczenie

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Płyta kuchenki

Czyszczenie

Po zakończeniu gotowania należy zawsze wyczyścić płytę grzewczą. Zapobiega to przypaleniu pozostałości potraw. Płytę grzewczą czyścić dopiero wówczas, gdy zgaśnie wskaźnik ciepła reszkowego.

Do czyszczenia płyty grzewczej używać wilgotnego zmywaka, a następnie wytrzeć do sucha ściereczką w celu uniknięcia osadów z kamienia.

Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu. Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu produktu.

W żadnym wypadku nie używać:

- nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń
- środków czyszczących do zmywarek
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, takich jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

Uporczywe zabrudzenia najlepiej usuwać dostępną w sprzedaży skrobaczką do szkła. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednie skrobaczki do szkła można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Stosowanie specjalnych gąbek do czyszczenia płyt grzewczych z ceramiki szklanej zapewnia optymalny wynik czyszczenia.

Możliwe osady

Osad z kamienia i pozostałości wody	Płytę grzewczą należy czyścić dopiero wówczas, gdy ostygnie. Do czyszczenia można używać środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych z ceramiki szklanej.*
Cukier, skrobia ryżowa lub plastik	Natychmiast usunąć. Użyć skrobaczki do szkła. Ostrożnie: niebezpieczeństwo poparzenia.*

* Następnie wyczyścić wilgotnym zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Wskazówka: Aby uniknąć powstawania plam, nie stosować środków czyszczących, dopóki płyta grzewcza jest gorąca. Upewnić się, że wszystkie pozostałości używanych środków czyszczących zostały usunięte.

Rama płyty grzewczej

Aby zapobiec uszkodzeniu ramy płyty grzewczej, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać wyłącznie ciepłej wody z detergentem.
- Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- Nie używać żrących środków czyszczących ani środków do szorowania.
- Nie używać skrobaczek do szkła ani ostrych przedmiotów.

Pokrętło dotykowe

Do czyszczenia pokrętła dotykowego najlepiej używać roztworu letniej wody z detergentem. Nie używać żrących środków czyszczących ani środków do szorowania. Nie czyścić pokrętła dotykowego w zmywarce ani w wodzie z detergentem. Mogłoby wtedy ulec uszkodzeniu.

Bezprzewodowy czujnik temperatury

Czujnik temperatury

Czujnik temperatury czyścić wilgotną ściereczką. W żadnym wypadku nie czyścić w zmywarce do naczyń. Nie zanurzać w wodzie ani nie myć pod bieżącą wodą.

Po zakończeniu gotowania zdjąć z garnka czujnik temperatury. Przechowywać go w czystym, bezpiecznym miejscu, na przykład w opakowaniu z dala od źródeł ciepła.

Nakładka silikonowa

Przed nasadzeniem na czujnik temperatury nakładkę należy wyczyścić i wytrzeć do sucha. Nada się mycia w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: Naczynie z nakładką silikonową nie może zbyt długo leżeć w roztworze wody i detergentu.

Okienko czujnika temperatury

Okienko czujnika gotowania musi być zawsze czyste i suche. Należy postępować w następujący sposób:

- Regularnie usuwać pozostałości tłuszczu i inne zanieczyszczenia.
- Do czyszczenia używać miękkiej ściereczki lub patyczka higienicznego oraz środka do mycia okien.

Wskazówki

- Nie stosować środków czyszczących powodujących zarysowania, takich jak szorstkie gąbki, szczotki, a także młeczka do szorowania.
- Nie dotykać okienka czujnika palcami. Mogłoby się zabrudzić lub zarysować.

Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

Użytkowanie

Dlaczego nie mogę włączyć płyty grzewczej i dlaczego świeci się symbol zabezpieczenia przed dziećmi?

Aktywowane zostało zabezpieczenie przed dziećmi. Umieścić pokrętkę dotykową na polu dotykowym.

Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → *"Zabezpieczenie przed dziećmi"*

Dlaczego rozlega się sygnał?

Usunąć z pulpitu obsługi płyny lub resztki pożywienia. Usunąć wszystkie przedmioty pozostawione na pulpicie obsługi.

Instrukcja dotycząca dezaktywacji sygnału podana jest w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*

Odgłosy

Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?

Zależnie od właściwości spodu naczynia do gotowania podczas użytkowania płyty grzewczej mogą powstawać różnego rodzaju odgłosy. Odgłosy te są normalnym zjawiskiem związanym ze specyfiką technologii indukcyjnej i nie sygnalizują uszkodzenia.

Możliwe odgłosy:

Głębokie buczenie przypominające odgłos transformatora:

Powstaje podczas gotowania z użyciem wysokiego stopnia mocy grzania. Odgłos zanika lub wycisza się po zmniejszeniu stopnia mocy grzania.

Cichy gwizd:

Występuje, gdy naczynie do gotowania jest puste. Odgłos zanika po nalaniu wody lub umieszczeniu w naczyniu produktów spożywczych.

Trzaski:

Odgłos ten występuje w przypadku naczyń, które składają się z warstw różnych materiałów lub w przypadku stosowania naczyń różnej wielkości i wykonanych z różnych materiałów. Natężenie odgłosu jest może być zróżnicowane w zależności od ilości oraz sposobu przyrządzania potraw.

Wysokie tony gwizdzące:

Mogą powstawać w przypadku jednoczesnego użytkowania dwóch pól grzewczych przy ustawieniu najwyższego stopnia mocy grzania. Odgłosy gwizdania zanikają lub stają się słabsze w przypadku zmniejszenia stopnia mocy grzania.

Odgłos wentylatora:

Płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator, który włącza się w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. Wentylator może pracować również po wyłączeniu płyty grzewczej, jeżeli wynik pomiaru temperatury będzie nadal za wysoki.

Naczynia

Jakie naczynia nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej?

Informacje na temat naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji znajdują się w rozdziale → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*.

Naczynia

Dlaczego pole grzewcze nie nagrzewa się i miga stopień mocy grzania?

Pole grzewcze, na którym stoi naczynie, nie jest włączone.

Upewnić się, że pole grzewcze, na którym stoi naczynie, jest włączone.

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonego pola grzewczego lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na polu grzewczym, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*, → *"Funkcja Flex"* i → *"Funkcja przekazywania"*

Dlaczego proces nagrzewania naczynia trwa tak długo, względnie naczynie nie nagrzewa się w wystarczającym stopniu mimo ustawienia wysokiego stopnia mocy grzania?

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonego pola grzewczego lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na polu grzewczym, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*, → *"Funkcja Flex"* i → *"Funkcja przekazywania"*

Zmywanie zasadnicze

W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?

Optymalne rezultaty można osiągnąć przy użyciu specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Nie należy stosować żrących środków czyszczących ani środków do szorowania, płynów do zmywarek (koncentratów) ani szorstkich ściereczek.

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji płyty grzewczej znajdują się w rozdziale → *"Czyszczenie"*

Usterka – co robić?

Przyczyny usterek są z reguły łatwe do usunięcia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Wskaźnik	Możliwa przyczyna	Usunięcie usterki
Brak	Przerwa w zasilaniu. Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Zakłócenia w układzie elektronicznym.	Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie. Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z pracownikiem serwisu.
Rozlega się sygnał	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
<i>F2 / E8207</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pola grzewcze zostały wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego symbolu na płycie grzewczej.
<i>F4 / E8208</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	
<i>F5</i> + stopień mocy grzania i sygnał	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.	Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.
<i>F5</i> i sygnał	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Usunąć garnek. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
<i>F1 / F6</i>	Pole grzewcze uległo przegrzaniu i zostało wyłączone w celu ochrony blatu roboczego.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć pole grzewcze.
<i>F8</i>	Pole grzewcze było użytkowane bez przerwy przez dłuższy czas.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział
<i>F9</i>	Nie można aktywować funkcji Flex.	Sprawdzić wskaźnik usterki, dotykając dowolnej powierzchni obsługi. Na pozostałych polach grzewczych można gotować jak zwykle. Skontaktować się z serwisem technicznym.
<i>E8202</i>	Czujnik temperatury uległ przegrzaniu i pole grzewcze zostało wyłączone.	Odczekać, aż czujnik temperatury wystarczająco ostygnie i ponownie aktywować funkcję.
<i>E8203</i>	Czujnik temperatury uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	Jeżeli czujnik temperatury nie jest używany, zdjąć go z naczyń do gotowania i przechowywać z dala od innych pól grzewczych lub źródeł ciepła. Ponownie włączyć pola grzewcze.
<i>E8204</i>	Bateria czujnika temperatury jest rozładowana.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział "Wymiana baterii".
<i>E8205</i>	Czujnik temperatury stracił połączenie.	Wyłączyć, a następnie ponownie włączyć funkcję.
<i>E8206</i>	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Skontaktować się z serwisem technicznym.
Wskaźnik czujnika temperatury nie świeci się	Czujnik temperatury nie reaguje, a wskaźnik nie świeci się.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział "Wymiana baterii". Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku temperatury przez 8 sekund i ponownie połączyć czujnik temperatury z płytą grzewczą. Jeżeli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem technicznym.

Nie stawiać gorących garnków na pulpicie obsługi.

Wskaźnik	Możliwa przyczyna	Usunięcie usterki
Wskazanie na czujniku temperatury miga dwukrotnie.	Bateria czujnika temperatury jest prawie zużyta. Następny proces gotowania może zostać przerwany z powodu zużytej baterii.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział "Wymiana baterii".
Wskazanie na czujniku temperatury miga trzykrotnie.	Czujnik temperatury stracił połączenie.	Nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku temperatury przez 8 sekund i ponownie połączyć czujnik temperatury z płytą grzewczą.
$E9000$ $E90 10$ $U400$	Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy.	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.
dE	Aktywowany został tryb demo	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo zostanie dezaktywowany.
Nie stawiać gorących garnków na pulpicie obsługi.		

Wskazówki

- Jeżeli na wskaźniku pojawi się E , przytrzymać naciśnięty czujnik odpowiedniego pola grzewczego, aby móc odczytać kod usterki.
- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z pracownikiem serwisu i podać dokładny kod usterki.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, jesteśmy do Państwa usług. Oferujemy zawsze odpowiednie rozwiązania, aby uniknąć niepotrzebnych wizyt naszego technika.

Podczas rozmowy telefonicznej należy podać numer wyrobu (nr E) oraz numer produktu (nr FD), abyśmy nasz wykwalifikowany personel mógł Państwa optymalnie obsłużyć. Tabliczkę znamionową z numerami znaleźć można na dolnej stronie urządzenia. Aby nie było konieczne dłuższe szukanie, dane urządzenia i numer serwisu można wpisać tutaj.

Nr E	Nr FD
Serwis 	

Prosimy mieć na uwadze, że wizyta technika serwisowego w przypadku nieprawidłowej obsługi jest płatna również w czasie okresu gwarancyjnego.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001294743 (970425)
pl

GAGGENAU

